KUCHNIA

POLSKO-AMERYKAŃSKA



Wydawcy
BRACIA WORZAŁŁOWIE
Stevens Point, Wis.

KUCHNIA

POLSKO-AMERYKAŃSKA

NAPISAŁ A. J. K.

Jedyna Odpowiednia Książka Kucharska dla Gospodyń Polskich w Ameryce.



Zawiera tysiące przepisów przyrządzania potraw mięsnych i postnych, a także przepisy pieczenia ciast wszelkiego rodzaju.

Wydawcy
BRACIA WORZAŁŁOWIE
Stevens Point, Wis.

PRZEDMOWA.

"Co kraj to obyczaj," powiada przysłowie, a nigdzie chyba nie sprawdza się ono bardziej, aniżeli w kuchni. Warunki życiowe i nawet artykuły spożywcze w Ameryce są inne niż w Polsce, a zatem i kuchnia z konieczności różnić się musi. Ponieważ we własnym naszym interesie leży, abyśmy się starali przystosować do tutejszych stosunków i warunków życiowych i na równi z Amerykanami mogli korzystać z dobrodziejstw tego kraju, nie zapominajmy więc jak ważną rolę gra tu znajomość artykułów spożywczych i ich przyrządzania i że pod tym względem nasze zwyczaje zmianie także uledz powinny. Jedną z przeszkód w tym względzie był nam brak dobrego podręcznika kucharskiego, albowiem książki tego rodzaju, ofiarowane publiczności polsko-amerykańskiej, były to przeważnie przedruki z dzieł europejskich, obliczonych na stosunki tamtejsze, a nie amerykańskie. Otóż aby zapełnić ten brak polskiej książki kucharskiej, zastosowanej do stosunków tutejszych, puszczamy w świat wydanie niniejsze i mamy nadzieję, że zadaniu temu w zupełności ono odpowie.

WYDAWCY.

ROZDZIAŁ I.

Zupy.

ZUPY MIĘSNE.

Rosół.

Na zwyczajny rosół wystarczy wziąć pół funta mięsa wołowego na osobę, ale chcąc mieć rosół lepszy i tęższy, należy liczyć po funcie na osobę. Mięsa obmywać nie należy, albowiem odbierze mu się znaczną część soków pożywnych, lecz zalać odrazu wodą w rądlu lub garnku, najlepiej miękką, i gotować, wcale nie szumując, przez trzy i pół do czterech godzin. Gotowanie odbywać się powinno na wolnym ogniu, a wody należy odrazu nalać tyle, ażeby nie trzeba jej było dolewać w czasie gotowania, bo rosół nie byłby tak dobrym; ilość wody zależy naturalnie od tego, na jak silnym ogniu rosół się gotuje, gdy się wszakże gotuje na bardzo wolnym ogniu, to pół kwarty na osobę wystarczy. Gdy się rosół gotował już całą godzinę i szumowiny pokazywać się przestaną, wlać łyżkę zimnej wody, wskutek czego oddzieli się i wyjdzie na wierzch tłuszcz, zwany pozłotą, który należy zebrać łyżką. Następnie należy dodać wszelkiej włoszczyzny, jaka jest pod ręką, jak naprzykład: pietruszki z korzonkami, porów, marchwi i cebuli; cebulę można wpierw upiec na blasze w piecu, co podnosi smak rosołu. Przed wydaniem na stół odstawić od ognia na dziesięć minut, zebrać resztę pozłoty, poczem przecedzić przez sitko do wazy, do której kładzie się trochę drobno usiekanej pietruszki.

Rosół Julienne.

Najodopowiedniejszą proporcyą jest wziąć ¾ funta mięsa wołowego, najlepiej od krzyżówki, na osobę, a także trochę cielęciny—mogą to być małe kawałeczki, oraz nieco kurzych podróbek. Cielęcinę, podróbki i małe kawałeczki wołowiny, wszystkiego razem około pół funta, pokrajać drobno, z dodatkiem paru łyżek łoju wołowego, włożyć do rądelka i postawić na ogień z taką tylko ilością wody, aby się nie przypaliło, a gdy się dobrze zrumieni, dodać parę cebul upieczonych i marchewkę lub dwie drobno pokrajane, aby się razem rumieniły; podlewać należy wciąż wodą, aby nie przypalić. Mięso jednocześnie gotuje się jak zwykle na rosół. Gdy owe kawałeczki z cebulą i marchewka dobrze już się zrumieniły, włożyć wraz z ich sosem do rosołu i gotować wszystko razem. Oddzielnie pokrajać drobno w cienkie paseczki rozmaitej włoszczyzny, włożyć w osobny rądelek i dusić na bardzo wolnym ogniu, podlewając potrochu rosołem. Gdy tak mięso jak i włoszczyzna są już zupełnie ugotowane, wrzucić do zupy łyżkę poprzednio ugotowanego zielonego groszku, lub też pokrajanych w paski liści szpinaku; albo też można użyć do tego szparagów, kalafiorów lub kapusty brukselskiej (brussels sprouts). Wydać na stół bez żadnych innych dodatków.

Rosół Orleański.

Ugotować mocny rosół wołowy jak zwykle, osobno zaś zrobić następujący farsz z drobiu, najlepiej z kury: obrany z kości drób surowy usiekać na maść; wziąć masła (najlepiej rako-

wego), rozgrzać, włożyć na nie posiekaną masę, podusić z pół godziny, poczem dodać tyle rozmoczonėj bułki, ile jest masy, soli i pieprzu do smaku, odrobinę gałki muszkatołowej, a na koniec na pół funta takiej masy wbić dwa żółtka i dobrze wszystko wymieszać. Z masy tej wyrobić na stolnicy dwa tuziny podłużnych kluseczek, które się potem wrzuca do gotującej się wody, a po ugotowaniu wybiera łyżką i wkłada do wazy; oprócz tego włożyć w wazę pare łyżek ugotowanego zielonego groszku i tyleż ugotowanego i potem wyprażonego z masłem ryżu i na to dopiero wylewa się rosół.

Rosół ze Słodką Kapustą.

Ugotować zwyczajny czysty rosół. Osobno ugotować pokrajaną w ćwiartki i poprzednio odparzoną kapustę, licząc ćwierć główki na osobę; kapustę gotować należy aż będzie zupełnie miękka i to bez pokrywy, aby gorycz wyparowała. Gdy kapusta już ugotowana, odcedzić ją i włożyć do wazy, a także garść drobnych, łyżeczkę wykrawanych kartofelków i zalać rosołem. Do rosołu tego używają także niektórzy kwaśną śmietane, którą podaje się osobno na stół i dodaje dopiero na talerzu.

Rosół z Lanemi Kluseczkami.

Ugotować rosół na mięsie wołowem z dodatkiem rozmaitej włoszczyzny, przecedzić, wlać napowrót do rądla i postawić na ogniu. Dwie łyżki mąki rozbić z dwoma całemi jajami i zimna wodą na rzadkie ciasto, zrobić trąbkę z papieru i przez nią lać ciasto na gotujący się rosół.

Rosół Selerowy.

Ugotować rosół na mięsie wołowem z włoszczyzną jak zwykle; a na krótko przed wydaniem dodać pokrajanych w małe kostki selerów i gotować aż będą zupełnie miękkie. Mięso z tego rosołu ubiera się gotowanemi jarzynami i podaje jako sztukę mięsa.

Rosół ze Szczawiem.

Ugotować tęgi rosół na mięsie wołowem, odlać z pół kwaterek tego rosołu w osobny rądelek i ugotować w nim garść liści szczawiowych. Wlać potem rosół jak i liście szczawiowe w wazę i rozmieszać. Ugotować w wodzie jaja puszczane w koszulkach, po jednem na każdą osobę, wyłożyć na talerze i dopiero wtedy nalewać zupę na każdy talerz.

Rosół z Siekanego Mięsa.

Czubatą łyżkę dobrego masła rozpuścić w rądelku, włożyć pokrajaną średniej wielkości cebulę i dusić na wolnym ogniu pod pokrywą aż się cebula lekko zrumieni, od czasu do czasu mieszając. Do usmażonej w ten sposób cebuli włożyć dwa funty drobno posiekanej chudej wołowiny, zalać kwartą zimnej wody, przykryć pokrywką i gotować na bardzo wolnym ogniu trzy godziny, poczem przecedzić i wlać napowrót do rądelka, wbić jedno białko dobrze rozbite, jedną skorupkę od jajka, łyżkę zimnej wody, parę gwoździków, odrobinę gałki muszkatołowej, soli i pieprzu do smaku, gotować pięć minut, poczem ponownie przecedzić i wydać na stół.

Rosół Szkocki.

Namoczyć na godzinę w zimnej wodzie trzy funty baraniny od karku, poczem wyjąć, odkrajać wszystek łój, a mięso pokrajać na małe kawałeczki, włożyć do rądla, zalać dwiema kwartami zimnej wody i postawić na ogniu. Gdy się zagotuje, zeszumować należycie, poczem gotować półtorej godziny. Pokrajać dwie marchewki, brukiew, cebulę lub dwie i dodać do zupy, a także dwie łyżki kaszy jęczmiennej, oraz soli i pieprzu do smaku, i następnie gotować dalej trzy godziny. Wydając na stół posypać drobno siekaną pietruszką.

Rosół Owsiany.

Zalać kość wołową dwiema kwartami zimnej wody i gotować na wolnym ogniu trzy godziny. Na pół godziny przed wydaniem na stół dodać pół filiżanki namoczonego w wodzie aż zmięknie ryżu, trzy łyżki kaszy owsianej (oatmeal), oraz soli i pieprzu do smaku i gotować jeszcze pół godziny, poczem wydać na stół.

Rosół na Prędce.

Posiekać drobno jeden funt chudej wołowiny; pokrajać drobno jedną marchewkę, jedną małą brukiew i jedną cebulę, a także wrzucić jeden gwoździk i pół listka bobkowego. Zalać jarzyny kwartą wody i gotować dwadzieścia minut, przecedzić, poczem wlać napowrót do rądelka, włożyć mięso i gotować na wolnym ogniu godzinę, dodawszy soli i pieprzu do smaku; można także dodać łyżkę sosu pomidorowego, a także

palonego cukru dla koloru. Wydać na stół wraz z mięsem·

Rosół z Cielęciny.

Aby mieć dobry rosół z cielęciny, jednym z najważniejszych warunków jest, aby cielęcinę wpierw odparzyć ukropem i pozostawić w nim parę minut; poczem wodę odlać, w przeciwnym bowiem razie rosół zbieleje. Bierze się najmniej pół funta mięsa na osobę, a dalsze postępowanie jest takie same jak przy rosole z wołowiny, z tą wszakże różnicą, że rosół z cielęciny gotuje się daleko prędzej, zaledwie około półtorej godziny, oraz iż solić go należy dopiero przed samem wydaniem na stół, inaczej bowiem zczernieje. Podaje się go tylko z ryżem, kaszką zacierana jajkiem, lub lanemi kluseczkami.

Oszczędny Rosół Cielęcy.

Dwa funty cielęciny od karku zalać wodą i gotować aż mięso będzie miękkie; odkrajać mięso od kości i odstawić, kości zaś włożyć napowrót w rosół i gotować dalej około dwóch godzin na wolnym ogniu, poczem przecedzić, wlać napowrót do rądelka, dodać średnią pokrajaną cebulę, pół filiżanki przemytego ryżu i łyżkę mąki, poprzednio rozmieszanej w dwóch łyżkach wody, postawić na ogień i gotować aż ryż będzie gotów. Wsypać soli i pieprzu do smaku, a wydać z małemi grzaneczkami na stół. Z mięsa, które się odkrajało od kości, gotuje się osobno potrawkę, a zatem ma się odrazu dwie potrawy.

Barszcz.

Dobroć barszczu, robionego na kwasie burakowym, zależy głównie od dobroci tegoż kwasu. W powszechnem użyciu są dwa sposoby robienia kwasu burakowego i jakkolwiek oba wydają dobry barszcz, kwas robiony sposobem dłuższym, zabierającym cztery do pięciu dni czasu, ma tę zaletę, że daje się o wiele dłużej bez zepsusia przechować, podczas gdy robiony prędzej, prędzej się także i psuje.

Sposób dłuższy: Obmyć i starannie obrać buraki, większe przekrajać wzdłuż na dwie połowy, włożyć w głębokie naczynie, najlepiej garnek gliniany, i zalać przegotowaną poprzednio i ostudzoną wodą miękką, o temperaturze pokojowej. Postawić garnek w ciepłem miejscu na cztery lub pięć dni, a kwas będzie gotów. Następnie, jeżeli się chce zachować ten kwas na czas dłuższy, należy go zostawić w miejscu zimnem, aby dalej nie fermentował. Chcąc kwas przechować czas długi, naprzykład parę tygodni lub nawet miesięcy, należy go zaraz po ukwaszeniu, to jest piątego lub szóstego dnia po nastawieniu, pozlewać do butelek, nalewając niemal do pełna, a na wierzch nalać oliwy, która nie dopuści powietrza i tem samem zapobiegnie dalszej fermentacyi.

Sposób prędki: Pół funta czerstwego razowego chleba i mały kawałeczek kwaśnego pytlowego pokrajać w kawałki, włożyć w garnek, wrzucić sześć czerwonych buraków, z których większe przekrajać wzdłuż, zalać przegotowa-

ną i potem ostudzoną wodą i postawić w ciepłem miejscu; w nocy postawić garnek w pobliżu pieca, a w dzień można go wynieść na słońce; kilka razy na dzień należy zawartość zamieszać, a za dwie doby barszcz już będzie zdatny do użytku.

Przy robieniu barszczu pamiętać należy, że kwas burakowy leje się dopiero na ostatku, aby się długo nie gotował, zaledwie parę minut.

Barszcz Czysty.

Wziąć mięsa wołowego z kością, najlepiej ze szpikiem, i zalać małą ilością wody, poczem gotować jak zwykły rosół. Osobno uszadkować parę buraczków, pietruszki i marchwi, posypać cukrem, a gdy sok puszczą, dodać do gotującego się rosołu, a także jedną całą cebulę i parę grzybów suszonych. Ugotować osobno parę czerwonych małych buraczków, poczem je obrać, poszadkować drobno i zalać kwasem burakowym; postawić w ciepłem miejscu i niech postoją z godzinę lub nieco dłużej. Gdy rosół się ugotuje, wlać ten kwas, zagotować i zaraz odstawić; nie należy go dłużej gotować, bo robi się cierpki i niesmaczny. Przed wydaniem na stół barszcz należy przecedzić, ażeby wszystkie dodatki pozostały w rądelku, do wazy zaś sypie się garść poszadkowanych ugotowanych poprzednio czerwonych buraczków. Jako dodatki do tego barszczu dają uszka, kiełbasę gotowaną pokrajaną w plasterki, jaja w koszulkach, które wpuszcza się ostrożnie na talerz, lub nawet gotowane kartofle. Niektórzy gotują ka-

wałek mięsa wieprzowego razem z barszczem, a potem mięso to, pokrajane na małe kawałeczki, podają w wazie. Barszcz czysty podawać można tak w filiżankach jak i talerzach. Gdyby barszcz, wskutek za długiego gotowania, nieświeżego kwasu lub innej przyczyny stracił kolor, można to naprawić w sposób następujący: Utrzeć gotowany czerwony burak, włożyć otrzymaną masę w sitko i przez to dopiero lać barszcz do wazy.

Barszcz Zabielany.

Ugotować barszcz czysty sposobem podanym poprzednio, a tuż przed wydaniem na stół rozbić starannie pół łyżki mąki z dużą filiżanką dobrej kwaśnej śmietany i zaprawić nią barszcz, lejąc potrochu i wciąż mieszając, poczem niech się zagotuje i wydać na stół. Barszcz ten podaje się z kiełbasą pokrajaną w plasterki, albo też z jaką inną wędliną, uszkami lub jajami gotowanemi na twardo i pokrajanemi w ćwiartki; można także dać tarte kartofle.

Barszcz Polski Szary.

Wziąć kości wieprzowych, kawałek wędzonki, zalać barszczem burakowym i gotować. Po zeszumowaniu dodać kilka cebul, parę grzybów suszonych, ząbek czosnku, nieco imbieru i majeranku, a także kilka ziarnek pieprzu i gotować dalej aż mięso zmięknie. Następnie barszcz przecedzić do innego rądla, zatrzeć mąką, zagotować i wydać w wazie lub na talerzach, na których należy mieć pokrajane w kostkę mięso z

barszczu, a po wierzchu posypać siekanym zielonym koperkiem.

Barszcz Małorosyjski.

Ugotować zwyczajny rosół na mięsie wołowem. Posiekać drobno dwa czerwone buraczki, jedną marchewkę, parę gałązek pietruszki, parę łodyg selerowych, oraz pokrajać w nieduże kawałki małą główkę kapusty; włożyć jarzyny do rądelka, dodać do nich tłuszczu zebranego z rosołu, który ma być już na dogotowaniu i podsmażyć, poczem dodać do tych jarzyn łyżkę mąki i dobrze wymieszać. Tak podsmażone jarzyny, oraz parę pokrajanych pomidorów dodaje się następnie do rosołu, dolewa kwasu chlebowego lub buraczanego, gotuje jeszcze pół gogodziny i podbija mąką; jeżeli jest kwaśna śmietana, to nią barszcz zabielić. Mięso ugotowane w rosole kraje się w kostkę i wkłada do wazy, a na to leje się następnie barszcz.

Barszcz Wołyński.

Ugotować dobry rosół na miesie wołowem. Osobno ugotować małą główkę kapusty, którą przed ugotowaniem należy wpierw sparzyć ukropem i wodę tę odlać, i parę buraczków: kapustę pokrajać w ćwiartki, buraki zaś w cienkie paseczki i włożyć do rosołu. Podusić w maśle ze cztery małe lub trzy większe pomidory, przefasować przez sito, aby oddzielić ziarnka i skórki, i wlać także w zupę, poczem wszystko gotować pół godziny. Przed wydaniem wlać do wazy parę łyżek dobrej kwaśnej śmietany i lać na nią zupę, mieszając jednocześnie, aby się śmietana połączyła z barszczem; następnie

wziąć mięso z rosołu, pokrajać w małe kostki i także wrzucić w wazę.

Barszcz Białoruski.

Parę funtów kości wołowych zalać wodą, włożyć kilkanaście ziarnek pieprzu, parę listków bobkowych i gotować godzinę i pół. Kilka buraczków pokrajać bardzo drobno, wrzucić do rosołu i gotować dalej, aż buraki będą zupełnie miękkie, wtedy zaś zaprawić filiżanką kwaśnej śmietany z odrobiną mąki, dolać octu do smaku, zagotować i wydać na stół. Barszcz ten można równie dobrze robić na wędzonce lub szynce.

Barszcz Podolski.

Nastawić mięso wołowe, kości lub wędzonkę tak jak na rosół, włożyć parę cebul, listek bobkowy, kilkanaście ziarnek pieprzu i gotować dobrą godzinę. Poszadkować parę buraczków i pokrajać nie bardzo drobno pół główki kapusty, wrzucić w barszcz i gotować tak długo, aż kapusta i buraczki będą zupełnie miękkie. Zaprawić filiżanką śmietany z odrobiną mąki, dodać octu do smaku i wydać.

Barszcz Żytni.

Kilka łyżek mąki razowej żytniej zalać ciepłą wodą i postawić w ciepłem miejsu dla zakiszenia, co powinno zabrać czterdzieści ośm godzin czasu. Osobno ugotować parę czerwonych buraczków i małą główkę kapusty; buraczki poszadkować drobno, a kapustę pokrajać w kawałki większe. Mieć ugotowany tęgi rosół, zmieszać go pół na pół z kwasem żytnim, zagotować razem, zaprawić śmietaną kto lubi,

i wylać do wazy, w którą się włożyło poprzednio kapustę i buraczki. Zamiast mąki żytniej można z równie dobrym skutkiem użyć śrutowanego jęczmienia.

Zupa a la Reine.

Zupę tę gotuje się z kury. Ugotować rosół z kury zwykłym sposobem, dodając włoszczyznę, z tą tylko różnicą, że gotować należy dłużej, aby mięso zupełnie od kości odchodziło. Wtedy wziąć mięso białe i mięso z ud, posiekać na masę, odrzucając wszakże skórę. Osobno mieć ćwierć funta ugotowanego na bardzo miękko ryżu, brać potrochu mięso i ryż i tłuc w moździerzu na masę, którą następnie przefasować przez sito, polewając rosołem. Wziąć łyżkę dobrego masła, rozbić go z dwoma żółtkami i rozmieszać z zupą, odstawioną poprzednio od ognia, i już dalej nie gotować, lecz zaraz wydać na stół; niektórzy dodają przed samem wydaniem na stół pół szklanki reńskiego wina, które wlewa się do zupy i razem zagrzewa. Zupę tę podaje się z małemi grzaneczkami smażonemi na maśle.

Zupa Andolus.

Trzy pomidory, trzy cebule, listek bobkowy, ząbek czosnku i nieco korzeni angielskich włożyć w rądelek, dusić pod pokrywą do miękkości, poczem przetrzeć przez sito. Mieć ugotowany rosół z mięsa wołowego, rozprowadzić nim przefasowaną masę i zagotować. Pokrajać w cienkie paseczki kawałek szynki i zasmażyć ją na patelni z zielonym koperkiem, włożyć do wazy i na to wylać zupę. Do zupy tej podaje się jaja w koszulkach.

Zupa Aksamitna.

Do kwarty czystego rosołu dodać filiżankę śmietanki, soli i pieprzu do smaku. Ubić cztery żółtka z czterema łyżkami śmietanki i domieszać do zupy. Zupę tę podaje się zazwyczaj w filiżankach do bulionu.

Zupa Biała.

Ugotować z włoszczyzną rosół z kury lub paru funtów cielęciny, gotując tak długo, aż mięso będzie miękkie zupełnie. Osobno ugotować kaszy jęczmiennej lub perłowej z odrobiną masła na gęsto, pilnując aby się nie przypaliła i dobrze rozkleiła, zbierając ciągle łyżką formujący się klej w wazę, gdyż ten jest właśnie najlepszy. Gdy kasza rozgotowana zupełnie, przetrzeć ją przez rzadkie sito, podlewając rosołem i wymieszać dobrze, wlać filiżankę śmietanki i zagotować. Do wazy daje się smażone w maśle grzaneczki i siekaną zieloną pietruszkę.

Zupa Bagration.

Funt cielęciny z kością zalać wodą i gotować. Po zeszumowaniu dodać rozmaitej włoszczyzny, jaka jest pod ręką i gotować aż mięso będzie zupełnie miękkie, a wtedy odkrajać je od kości, dodać filiżankę poprzednio ugotowanego ryżu i razem utłuc w moździerzu na masę, którą potem przetrzeć przez sito, podlewając rosołem. Masę otrzymaną rozprowadzić rosołem, a wydając zaprawić filiżanką mleka, w którem rozbić należy dwa żółtka. Jako dodatek do tej zupy daje się krajane kluseczki lub makaron.

Czarnina.

Czarninę można robić z prosięcia, gęsi lub kaczki, a niektórzy robią ją nawet z przodka zająca. Należy przegotować nieco octu, osolić go, ostudzić i w ten ocet wpuścić krew w czasie zarzynania kaczki lub prosięcia, które oczyszcza się, parzy, opala z sierści nad ogniem i tak oczyszczone wstawia na rosół; z gęsi zaś używa się do czarniny zwykle tylko podróbki, a gęś samą piecze się na pieczyste, nadziewaną jabłkami, gdyż potrawka z niej niedobra, a zamiast niej gotuje się wraz z podróbkami parę funtów wołowego mięsa. Po zagotowaniu rosołu i osoleniu go, wrzuca się włoszczyznę, parę grzybów, cebuli, oraz kawałek świeżej słoniny ze skórką. Gdy to wszystko ugotowane na miękko, przecedzić rosół, prosię czy kaczkę wyjąć na półmisek i przykryć, żeby raptem nie ostygły, z nich bowiem urządza się potrawka z sosem, do której zostawić należy nieco czystego rosołu. Gdy rosół ugotowany, przecedzić go i zaprawić krwią, przygotowaną z octem i mąką; dodać octu do smaku, parę łyżek cukru, słoninę pokrajać w kostkę, wrzucić w zupę i to wszystko razem zagotować, pilnując aby się nie zwarzyło. Osobno ugotować w rądelku suszonych gruszek i śliwek, lub też świeżych gruszek i jabłek i te razem z sosem, w którym się gotowały, a którego powinno być bardzo mało, wlać w wazę. Osobno gotuje się w wodzie krajane kluseczki i te kładzie w wazę, oraz podróbki.

Zupa Cytrynowa.

Ugotować zwyczajny rosół z włoszczyzną, a może on być z wołowiny, cielęciny lub podró-

bek. Sparzyć ćwierć funta ryżu, a następnie ugotować, aby się zupełnie rozkleił z masłem, rozbić go dobrze kwaterką śmietany, wycisnąć sok z jednej cytryny, rozprowadzić rosołem i zagotować z zaprawą. W wazę, przed wlaniem zupy, włożyć pokrajaną w cienkie plasterki cytrynę, bez pestek.

Bulion Cebulowy.

Trzy średnie cebule zalać zimną wodą i zagotować; gdy się już gotowały pięć minut, wyjąć i drobniutko posiekać. Utrzeć na tarce czubatą łyżkę tłuszczu, najlepiej łoju wołowego; smażyć z dziesięć minut, wciąż mieszając, poczem zalać kwartą wody wrzącej, dodać łyżeczkę bulionu (beef extract), soli i pieprzu do smaku, następnie zaś gotować na wolnym ogniu pół godziny, przecedzić, a na wydaniu zabielić trzema łyżkami śmietanki.

Consomme.

Consomme jest to czysty rosół na wołowinie, a podaje się go z rozmaitemi dodatkami, jak naprzykład pasztecikami, grzankami itp. Dla podniesienia dobroci consomme, dodają niektórzy przy gotowaniu trochę cielęciny, lub podróbki z kury.

Consomme a la Duchesse.

Ubijać dwa całe jaja przez pięć minut, poczem dodać ćwierć łyżeczki soli i bić trzy minuty dłużej. Ubite jaja wlać w masłem wysmarowaną filiżankę i wstawić w brytwannę z ciepłą wodą, przykryć posmarowanym tłuszczem papierem i wstawić w średnio gorący piec na około pół godziny; gdy po włożeniu noża masa

na nim nie pozostaje, jest to znakiem, że jaja już się upiekły, a wtedy wyjąć z pieca i postawić w zimnem miejscu. Gdy należycie ostygną, wyrzucić z filiżanki i pokrajać w kostkę, włożyć do wazy i nalać na to ugotowany rosół.

Consomme Royal.

Ugotować tęgi rosół na wołowinie, przecedzić i zakolorować karmelem (palonym cukrem). Ubić jedno całe jajko i jedno żółtko z dwiema łyżkami śmietanki, posolić, dodać odrobinę gałki muszkatołowej i wlać w wysmarowaną masłem foremkę lub filiżankę, którą następnie wstawić w rądelek z gorącą wodą i ugotować na parze. Po ugotowaniu i ostudzeniu wyrzucić z foremki, pokrajać w kostkę lub plasterki, włożyć w wazę i zalać rosołem. Oprócz tego można dodać do tej zupy pulpetów mięsnych.

Consomme z Jajkiem.

Jedna kość wołowa, jedna pokrajana marchew, dwie cebule, jedna brukiew, parę łodyg selerów, parę strączków czerwonego pieprzu, dwa gwoździki, dwa listki bobkowe, białka i skorupki z trzech jaj. Wszystko powyższe zmieszać, zalać czterema kwartami wody i postawić na ogień. Gdy się zagotuje, dodać soli i gotować trzy godziny na bardzo wolnym ogniu, poczem przecedzić. Podać z jednem sadzonem jajkiem na osobę.

Zupa "Cream of Celery."

Posiekać drobno funt świeżej chudej wołowiny, zalać dwiema kwartami zimnej wody i gotować na bardzo wolnym ogniu dwie godziny. Pokrajać kilka łodyg selerowych na pół calo-

we kawałki, dodać jedną pokrajaną w plasterki cebulę, pół filiżanki przemytego ryżu, soli i pieprzu do smaku i gotować dalsze dwie godziny; w tym czasie powinna być dobra kwarta zupy (samego płynu). Dodać filiżankę dobrego mleka i przecedzić, poczem wydać. Na wydaniu można dodać parę łyżek gotowanego ryżu, a także śmietanki.

Zupa "Cream of Pea."

Filiżankę zielonego groszku (może być świeży lub marynowany) zalać w rądelku taką ilością wody, aby go ledwie przykryła, dodać drobno posiekaną cebulę i ugotować aż będzie zupełnie miękki, poczem pognieść na gładką masę i zalać półkwaterkiem rosołu lub wody. Zagrzać na gładką masę dwie łyżki masła z łyżką mąki, uważając wszakże, aby nie zrumienić, i dodać do zupy, a także soli i pieprzu do smaku, zagotować, przecedzić i wydać. Dobroć tej zupy podnieść można przez dodanie kilku łyżek ubitej śmietanki tuż przed wydaniem na stół.

Zupa z Fasoli.

Wziąć białej fasoli; jeżeli jest bardzo sucha, namoczyć na kilka godzin w wodzie. Kawałek szynki i kawałek boczku wędzonego włożyć wraz z fasolą w rądel i gotować prawie aż do miękkości; dodać jedną pokrajaną cebulę, kawałek pokrajanej główki kapusty, selerów, porów i parę świeżych pomidorów, soli i pieprzu do smaku i gotować dalej godzinę, a przed wydaniem wsypać także garść ugotowanego ryżu. Jako dodatek do tej zupy najlepsze są pulpety z łoju wołowego.

Zupa Francuska.

Ugotować zwykłym sposobem rosół na mięsie wołowem z włoszczyzną. Pokrajać chleb biały w cienkie kwadratowe plasterki, zwilżyć rosołem, włożyć w wazę, posypać parmezanem lub tartym serem szwajcarskim i wstawić do pieca. Gdy się przyrumieni, wyjąć z pieca, zalać rosołem i wydać na stół.

Zupa Grzybowa.

Zupę tę gotuje się zwykle na podróbkach gęsich lub kaczych, chociaż można ją robić i na mięsie wołowem. Ugotować zwykły rosół z włoszczyzną i kilkoma grzybami, osobno zaś ugotować filiżankę kaszy perłowej, włożyć łyżkę masła i rozbić do białości, poczem wlać kwaterkę śmietany, rozprowadzić rosołem i podać na stół, pokrajawszy wpierw ugotowane grzyby w cienkie paski.

Zupa Grzybowa Amerykańska.

Obrać półkwaterek białych świeżych grzybów i pokrajać w kostki, poczem udusić je w półkwaterku rosołu, najlepiej z cielęciny lub kury. Jak tylko grzyby będą ugotowane, dodać kwartę rosołu, zatrzeć łyżką mąki z łyżką masła, osolić i opieprzyć do smaku i wydać na stół.

Zupa Grochowa.

Pół kwarty grochu zalać kwartą miękkiej wody i zagotować, potem wodę tę odcedzić, groch należycie wypłukać i nalać inną wodą gorącą, albowiem zalany wodą zimną nie będzie tak miękki. Osobno ugotować z funt wieprzo-

winy przerastałej, albo parę ogonów wieprzowych, a nawet można zamiast tego użyć wędzonki. Gdy groch jest już zupełnie miękki, wodę odcedzić, a groch przefasować przez durszlak, podlewając rosołem od gotującego się mięsa, zatrzeć łyżką masła z łyżką mąki, wieprzowinę pokrajać w kawałki i włożyć w zupę, zagotować razem i wylać na wazę, do której wpierw włożyć grzaneczek smażonych na maśle i troszeczkę majeranku.

Zupa z Zielonego Grochu.

Wyłuskany groszek zalać w rądelku małą ilością wody, włożyć łyżkę masła i ugotować na miękko, poczem wsypać łyżeczkę cukru. Osobno ugotować rosół z kości wołowych i rozmaitej włoszczyzny, a pod koniec gotowania włożyć w rosół nieco próżnych strączków (łupinek) z wyłuskanego grochu, wybierając same młode. Gdy rosół ugotowany, wyrzucić kości i włoszczyznę, a ugotowane łupinki przetrzeć przez durszlak. Do tak ugotowanego rosołu zatrzeć trochę kaszki z mąki z jajkiem, dodać groszek ugotowany z masłem i wydać na stół.

Zupa Hiszpańska.

Namoczyć na noc funt białej fasoli; nazajutrz poszadkować drobno małą główkę białej kapusty, trochę wędzonki, jeden strączek czerwonego pieprzu, wsypać do fasoli i gotować godzinę, dodać soli do smaku. Roztopić na patelni nieco smalcu i usmażyć na nim jedną drobno posiekaną cebulę i dodawać do zupy powoli, wciąż mieszając, poczem dodać ząbek utartego

czosnku, zagotować i wydać na stół. Czosnek można pominąć.

Zupa Holsztyńska.

Funt wołowiny i ćwierć funta wędzonej słoniny zalać wodą i gotować. Po zeszumowaniu dodać sporą ilość rozmaitych jarzyn, jakie są pod ręką, i gotować aż będą tak jarzyny jak i mięso zupełnie miękkie, a wtedy rosół przecedzić i wylać na wazę wyłożoną plasterkami wyjętej z zupy i pokrajanej słoniny i makaronem lub łazankami. Można także podawać do tej zupy całe gotowane kartofle. Mięso podaje się osobno, ubrane ugotowanemi w zupie jarzynami.

Zupa Indyjska.

Pokrajać drobno jedną średnią cebulę, podsmażyć ją nieco na maśle, poczem dodać dwa razy tyle pokrajanej w kostkę cielęciny ile jest cebuli i łyżkę mąki i wszystko razem usmażyć. Dodać łyżeczkę proszku indyjskiego (curry powder) i nieco utartej skórki cytrynowej dla zapachu. Następnie rozprowadzić to wszystko poprzednio ugotowanym na mięsie wołowem rosole, na to wrzucić duże jabłko kwaśne pokrajane w plasterki, dodać soli i pieprzu do smaku, osobno ugotowanego ryżu, wszystko jeszcze raz zagotować i wydać.

Kapuśniak Polski.

Posiekać drobno dostateczną ilość kwaszonej kapusty, włożyć w rądel z kawałkiem wędzonki, zalać wodą i gotować aż wędlina będzie miękka. Wyjąć mięso, pokrajać w kostkę i włożyć napowrót do kapuśniaku. Zasmażyć

trochę masła z mąką i dodać również, soli i pieprzu do smaku i wydać.

Kapuśniak Angielski.

Pokrajać niezbyt drobno pół główki kapusty; usiekać drobno cebulę, selery, pietruszkę i nieco kopru; włożyć to wszystko w rądel z kawałkiem kości od szynki lub cielęciny, dodać trochę masła i dusić na wolnym ogniu dwadzieścia minut. Dodać półkwaterek pokrajanych w kostkę pomidorów, zalać poprzednio ugotowanym rosołem z mięsa wołowego i gotować godzinę. Tuż przed wydaniem zasmażyć nieco mąki z masłem lub słoniną i zatrzeć tem kapuśniak.

Kapuśniak Hygieniczny.

Ugotować zwyczajny rosół z włoszczyzną. Kwaszona kapustę wycisnać mocno z soli i soku, posiekać drobno, włożyć w radelek z masłem, podlać troche rosołu i gotować aż bedzie miękka. Tak ugotowana kapustę włożyć do wazy i rozprowadzić rosołem. Do kapuśniaku tego podaje sie przysmażona kasze gryczaną, którą przyrzadza sie w sposób nastepujacy: Ugotować grubej gryczanej kaszy do miekkości, wyłożyć na półmisek, rozwałkować ja płasko i tak ostudzić. Gdy kasza już dobrze ostygła, pokrajać ja nożem w podłużne kawałki i przysmażyć na patelni w maśle lub młodej słoninie.

Kapuśniak z Ryżem.

Ugotować zwykły rosół na kościach wołowych lub też wieprzowinie. Poszadkować drobno mała główke kapusty, jedna cebulę pokrajać w cienkie plasterki i wsypać razem z kapustą i łyżką masła w rądelek, przykryć pokrywą

i dusić około dwudziestu minut, następne zaś rozprowadzić rosołem i dodać soli do smaku. Ugotować osobno nieco ryżu i wsypać także do zupy; kto lubi, można dodać ząbek czosnku, oraz tartego parmezanu lub sera szwajcarskiego i wydać na stół.

Kapuśniak Wiejski.

Usiekać drobno świeżej kapusty i niech poleży na stolnicy z pół godziny lub dłużej. Pokrajać w drobną kostkę pół funta słoniny, włożyć w rądel i przetopić, następnie zaś wsypać na słoninę trzy usiekane cebule i smażyć aż się zeszklą, baczyć wszakże należy, aby nie przyrumienić, a wtedy włożyć do tegoż rądla kapustę, nakryć pokrywką i dusić na wolnym ogniu dopóki kapusta nie zacznie błyszczeć, mieszając przytem często, aby się nie przypaliła. Mieć ugotowany rosół na kościach i jednem świńskiem uchu i rosołem tym następnie rozprowadzić kapustę i zagotować razem; ugotowane ucho pokrajać w kostkę, dodać soli, pieprzu i octu do smaku i wydać na stół.

Kartoflanka Szkocka.

Ugotować rosół na mięsie baraniem — mogą to być odpadki i kości; po należytem zeszumowaniu włożyć sporo rozn aitej drobno pokrajanej włoszczyzny, kilka ziarnek pieprzu, dwa listki bobkowe i kwartę pokrajanych kartofli, a następnie gotować aż kartofle będą miękkie. Przysmażyć na patelni nieco pokrajanej w drobną kostkę słoniny, usmażyć w niej jedną cebulę, zatrzeć to łyżką mąki, dodać siekanego koperku włożyć to w zupę, zagotować i wydać na stół.

Krupnik.

Najstosowniej jest podawać krupnik dnia tego, kiedy jest pieczeń wołowa na obiad, wtedy bowiem wszystkie kawałki mięsa nieużyteczne na pieczeń można użyć na krupnik. Ugotować rosół jak zwykle z kości i odpadków mięsa, włoszczyznę zaś, pokrajaną drobno, ugotować oddzielnie; osobno także ugotować filiżankę kaszy jęczmiennej lub perłowej, z dodatkiem paru łyżek tłuszczu z rosołu, a gdy się kasza dostatecznie rozklei, dodać łyżkę masła, rozmieszać i rozprowadzić ugotowanym rosołem. Do ugotowanej włoszczyzny dosypać nieco zielonej pietruszki, włożyć wszystko w wazę i zalać krupnikiem. Pamiętać należy, że ważnym warunkiem dobroci krupniku jest gotowanie kaszy osobno, albowiem jeżeli zasypać rosół kaszą odrazu, to krupnik będzie biały i kleisty.

Krupnik na Ogonach.

Pokrajać ogon wołowy na ośm do dziesięciu części, zalać zimną wodą i gotować. Gdy szumowiny, które zebrać starannie, przestaną się pokazywać, dodać wszelkich jarzyn, jakie są pod ręką, zasypać kaszą jęczmienną i gotować trzy godziny na wolnym ogniu. Gdy mięso będzie już ugotowane, wyjąć je i podać osobno w sosie czosnkowym, zupę zaś wylać na wazę.

Krupnik Amerykański.

Wziąć dwa funty kości cielęcych, zalać dwiema kwartami zimnej wody i gotować na bardzo małym ogniu przez trzy godziny. Zebrać szumowiny i przecedzić. Przemyć pół filiżanki kaszy perłowej w zimnej wodzie, wsypać w rą-

del i zalać ugotowanym rosołem, poczem przykryć i gotować na wolnym ogniu aż kasza zmięknie, następnie jedną-trzecią tej kaszy wyjąć i włożyć do innego rądelka, resztę zaś przetrzeć przez sito i wszystko to wlać na kaszę całą, dodać filiżankę gorącej śmietanki, dodać soli i pieprzu do smaku i wydać na stół. Jako dodatek do tej zupy daje się pulpety mięsne. Zamiast kości cielęcych można użyć kości pozostałe z pieczonej kury lub indyka.

Krupnik Amerykański na Mleku.

Wziąć kości z baraniny (najlepiej z łopatki) i małą kość wołową, zalać trzema kwartami zimnej wody, wsypać cztery łyżki kaszy perłowej, trochę pokrajanej cebuli, kilka ziarnek pieprzu, nieco gałki muszkatołowej, jeden gwoździk i łodygę lub dwie selerów, poczem gotować na bardzo wolnym ogniu cztery do pięciu godzin, następnie zaś przecedzić. Osobno zagotować kwartę dobrego mleka z łyżką masła i łyżką mąki, wlać mleko do przecedzonego rosołu, posolić do smaku i wylać na wazę wyłożoną drobnemi grzankami z białego chleba.

Krupnik Angielski.

Ugotować rosół z mięsa wołowego z dodaniem włoszczyzny jak zwykle, a pod koniec wsypać kaszy jęczmiennej i gotować aż będzie miękka. Przed wydaniem zakolorować palonym cukrem, dodać drobno posiekanej pietruszki i wydać.

Kleik Jęczmienny.

Jednym z najważniejszych warunków przy gotowaniu kleiku jest ten, aby go gotować w kamiennym lub glinianym garnku, albowiem go-

towana w żelaznym, chociażby polewanym, kasza będzie zawsze czarna, a przynajmniej ciemna. Pół kwarty kaszy jęczmiennej (może być perłowa) zalać na misce wodą i raz lekko spłukać z plew, które zawsze się jeszcze znajdują: wsypać w garnek, zalać kwartą miękkiej wody i gotować na wolnym ogniu bez soli, włożywszy łyżkę świeżego masła, aby kasza się lepiej rozklejała; mieszać często, aby nie przypalić. Na wierzchu osadzać się ciągle będzie klej biały, podobny do szumowin, a należy go wciąż zbierać łyżką, jest to bowiem najlepszy kleik dla chorych. Pilnować trzeba, aby ten klej nie wgotówał się w kaszę, bo nie będzie tak dobry. Gdy klej przestanie się wydzielać, kaszę ciepłą wodą lub rosołem przetrzeć, poczem dodać zebrany z wierzchu klej. Przed wydaniem na stół dopiero należy posolić, włożyć trochę masła i dobrze je rozmieszać z kleikiem. Rosołem przecierany kleik daje znakomitą białą zupę, bardzo posilną i zdrową.

Zupa z Kury z Szynka.

Poćwiartować kurę i włożyć do rądla z półfuntowym kawałkiem szynki, dodać dwie cebule i zalać trzema kwartami wody; gotować na wolnym ogniu aż jedna-trzecia wody wyparuje, a mięso odstaje od kości i wtedy dodać pół filiżanki ryżu. Gotować aż ryż będzie miękki i wtedy mięso wyjąć, zupę zabielić dwiema filiżankami dobrego mleka z trochą mąki, poczem wydać na stół.

Zupa Kukurydzana Królewska.

Wziąć dwie kwarty rosołu z kury, dodać drobno pokrajanych selerów, filiżankę zielonej no-

żem zestruganej kukurydzy i szczyptę czerwonego pieprzu; gotować wszystko czterdzieści minut, poczem dodać filiżankę śmietanki lub mleka i wydać.

Zupa z Kasztanów.

Ugotować funt kasztanów, odlać wodę, obrać z łupiny na gorąco, przykrywając serwetą, aby nie ostygły. Zaraz po obraniu utłuc je w moździerzu, poczem przetrzeć przez rzadkie sito, polewając jednocześnie wodą, aby się łatwiej przecierały. Zrumienić lekko na mocnym ogniu ćwierć funta cukru z dwiema łyżkami wody, w cukier ten włożyć przetarte kasztany, dodać ćwierć funta świeżego masła, wymieszać dobrze, poczem wlać szklankę lekkiego białego wina. Mieć osobno ugotowany lekki rosół z cielęciny, z którego należy wpierw starannie zebrać wszystek tłuszcz; wziąć rosołu tego z kwartę i rozebrać nim kasztany z winem, poczem wylać w wazę, w którą wpierw włożyć z dziesięć ugotowanych i obranych kasztanów w całości, oraz garść drobno krajanych i na maśle przysmażonych grzanek. Jeżeli zupa ma być postna, zamiast rosołu można użyć wody.

Zupa Levigne.

Pokrajać w cienkie plasterki dwie marchewki i jedną cebulę i ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i wrzucić do półtorej kwarty poprzednio ugotowanego rosołu, z którego zebrano wszystką pozłotę. Pół filiżanki śmietanki ubić z czterema żółtkami, odstawić zupę od ognia, dodać soli i pieprzu do smaku, poczem wlać żółtka, dobrze rozmieszać i podać.

Rumiana Zupa z Manny.

Nastawić kość wołową w dwóch kwartach wody, a gdy się zagotuje, zeszumować i dodać pokrajaną marchew, cebulę, parę łodyg selerowych, trochę pietruszki i soli, a także kilka ziarnek pieprzu. Gotować aż się wygotuje blisko do połowy. Rozbić jedno jajko ze szczyptą soli i wsypać do niego potrochu trzy łyżki manny (farina), wciąż ubijając, aż się utworzy gęste ciasto. Na patelni rozpuścić łyżkę masła i kłaść nań łyżką mannę i smażyć: gdy się zrumieni na jednej stronie, przewrócić na drugą. Gdy obie strony zostały w ten sposób zrumienione, wrzucić do odstawionej od ognia zupy i niech tak postoi piętnaście minut, poczem postawić na ogień i gotować piętnaście minut, poczem wydać.

Zupa Medyolańska.

Przemyć pół funta ryżu i ugotować. Pokrajać drobno jedną cebulę i usmażyć w maśle na patelni. Gdy cebula się zrumieni, wsypać do niej ryż, rozmieszać z poprzednio ugotowanym rosołem, postawić na ogniu i gotować aż ryż zmięknie tak, że go można przetrzeć przez sito. Po przetarciu zmieszać znowu z zupą, dodać soli i pieprzu do smaku i wydać na stół, dodając parę łyżek parmezanu lub tartego sera szwajcarskiego.

Zupa Neapolitańska.

Po europejsku: Zasmażyć łyżkę masła z łyżką mąki i łyżką sera parmezanu, mieszając dopóty, dopóki nie otrzyma się jednolitej masy, którą rozprowadzić następnie filiżanką kwaśnej

śmietany; w braku kwaśnej śmietany można użyć śmietanki; zagotować, odstawić od ognia i zaprawić dwoma żółtkami, rozbitemi z łyżką zimnej wody, poczem dodać kwartę dobrego poprzednio ugotowanego rosołu. Osobno mieć ugotowany, połamany drobno makaron włoski, który włożyć w wazę i nalać zupy.

Po amerykańsku: Mieć pięć filiżanek ugotowanego rosołu, doprawionego już solą i pieprzem do smaku. Zagnieść jedno jajko z taką ilością mąki, do której dodano szczyptę soli, ażeby utworzyć ciasto średniej gęstości. Wyrabiać z ciasta tego kulki wielkości naparstka i wrzucić do gotującego się rosołu na dziesięć minut przed wydaniem na stół. Na wydaniu wsypać łyżkę parmezanu i łyżeczkę drobno posiekanej pietruszki.

Zupa Normandzka.

Dużą goleń cielęcą zalać trzema kwartami zimnej wody i gotować bardzo wolno przez trzy godziny. Pokrajać w cienkie plasterki sześć białych cebul, pokruszyć ćwierć funta czerstwego białego chleba, dodać to do zupy i gotować jeszcze godzinę, poczem mięso wyjąć, a zupę przetrzeć przez sito, starając się przetrzeć o ile możności najwięcej cebuli i chleba. Wlać napowrót do rądla, rozetrzeć dwie łyżki mąki z łyżką masła i dodać soli i pieprzu do smaku, a także odrobinę utartej gałki muszkatołowej, Tuż przed wydaniem dolać pół kwarty zagotowanego mleka.

Zupa "Ox Tail."

Porąbać ogon wołowy na calowe kawałki, utarzać każdy w mące i włożyć do rądla, dodać

łyżeczkę soli, kilkanaście ziarnek pieprzu, dwie całe cebule, pokrajaną marchewkę i brukiew, dwie łodygi selerów, pietruszki, i zalać wodą Gotować na wolnym ogniu trzy godziny. Wyjąć mięso, zebrać z zupy wszystką pozłotę i potem dobrze przecedzić. Mięso odkrajać starannie od kości, pokrajać na małe kawałeczki, włożyć do wazy i na to wylać gorącą zupę.

Zupa "Ox Tail" Rumiana.

Porąbać ogon wołowy na kawałki około cala długie i usmażyć w tłuszczu na patelni aż będą dobrze rumiane, poczem je wyjąć i w tymże tłuszczu usmażyć trzy cebule i dwie marchewki drobno poszadkowane. Po usmażeniu włożyć te jarzyny, a także nieco pietruszki i tymianku (thyme), w mały woreczek z rzadkiego płótna i włożyć do rądla. Wziąć funt mięsa wołowego, pokrajać w cienkie paski i wrzucić także wraz z poprzednio usmażonemi ogonami do rądla z jarzynami, zalać trzema kwartami wody i gotować około czterech godzin, lub nawet dłużej, na bardzo wolnym ogniu. Utrzeć na tarce dwie marchewki i wsypać w zupę soli i pieprzu dla smaku, a także troszkę nasienia selerów, poczem gotować jeszcze piętnaście minut, przecedzić i zatrzeć odrobiną zrumienionej na maśle mąki.

Zupa Ogórkowa.

Obrać trzy duże kwaszone ogórki pokrajać w plasterki, posypać mąką i przysmażyć w rądelku na maśle. Gdy ogórki już dobrze przysmażone, zalać je poprzednio ugotowanym zwyczajnym rosołem, postawić na ogień i gotować co-

najmniej pół godziny. Następnie przecedzić zupę, zaprawić kwaterką kwaśnej śmietany i wydać. Do zupy tej podają się pierożki na drożdżach z mięsem.

Zupa ze Świeżych Ogórków.

Trzy średnie ogórki i dwie cebule pokrajać w cienkie plasterki, zalać półkwaterkiem wody i półkwaterkiem rosołu z cielęciny lub kury; gotować na wolnym ogniu godzinę, poczem przetrzeć wszystko przez sito, wlać napowrót do rądla i postawić na gorącym piecu. Zagotować pół kwarty mleka i dodać do niego łyżkę mąki utartej z łyżką masła, dobrze wymieszać i wlać do zupy, a także dodać soli i pieprzu do smaku, gotować z pięć minut i podać z drobnemi grzaneczkami.

Zupa Pomidorowa.

Udusić w rądelku kwartę pomidorów—mogą być świeże lub marynowane, dodać pół kwarty rosołu z wołowiny, jedną cebulę, jeden listek bobkowy, łodygę selerowa i parę gałązek pietruszki, łyżeczkę cukru, ćwierć łyżeczki sody piekarskiej, jedną strychowaną łyżkę masła, dwie strychowane łyżki mąki, soli i pieprzu do smaku. Włożyć pomidory w rądelek z selerami, pietruszką i cebulą; gotować około dziesięciu minut, poczem przetrzeć przez durszlak lub sito, aby usunąć ziarnka. Wlać w czysty rądelek, postawić na ogniu i zagotować. Utrzeć masło z mąką i wetrzeć w zupę, poczem mieszać aż zupa będzie jednolita. Sól, pieprz, cukier i sodę wsypać tuż przed wydaniem. Można podać na stół z grzankami.

Zupa Pomidorowa ze Śmietaną.

Wziąć kwartę pomidorów świeżych lub marynowanych, włożyć w rądel z łyżką masła, dolać parę łyżek rosołu i dusić z pół godziny. Gdy pomidory są już zupełnie miękkie, przetrzeć przez rzadkie sito lub durszlak, aby na nim zostały wszystkie ziarnka i skórki, a następnie rozprowadzić taką ilością rosołu, jaka jest płynu z ugotowanych pomidorów. Ubić strychowaną łyżkę mąki z filiżanką kwaśnej śmietany i zaprawić tem zupę, lejąc śmietanę powoli i ciągle mieszając. Do zupy tej podaje się zazwyczaj ryż na gęsto gotowany z masłem, lub też małe grzaneczki z białego chleba, smażone na maśle. Zamiast śmietany można zupę tę zaprawić żółtkami; na cztery osoby ubić w wazie należycie dwa żółtka i na to dopiero lać zupę i dobrze rozmieszać.

Puree z Kury.

Z pozostałej z dnia poprzedniego kury można zrobić wyborna zupę w sposób nastepujący: Obrać mięso od kości i pokrajać na małe kawałeczki. Na filiżanke tego mięsa wziąć filiżankę ugotowanego ryżu i utrzeć na mase. Mieso kurze włożyć do rądelka z dużą łyżka masła lub tłuszczu i podsmażyć aż sie zrumieni, poczem wsypać łyżkę mąki suchej i smażyć aż maka lekko się zrumieni: gdy to nastąpi, zalać dwiema kwartami wrzącej wody i wsypać ryż. Dodać soli i pieprzu do smaku i gotować na wolnym ogniu aż wszystko rozgotuje sie tak, że można przetrzeć przez rzadkie sito. Po przetarciu wlać napowrót do rądla i zagotować, dodaw-

szy trochę wrzącej wody, jeżeli zupa jest za gęsta.

Puree z Jarzyn

Pokrajać drobno jedną sporą cebulę i dwa kartofle; cebulę przyrumienić na patelni z dwiema łyżkami masła i wlać do rądla, dodać kartofle, dwie łyżki przemytego ryżu, jedną pokrajaną drobno marchew, zalać kwartą rosołu lub wody i gotować aż wszystkie jarzyny będą miękkie. Przetrzeć wszystko przez sito i wlać napowrót do rądla. Rozbić dwie łyżki mąki kukurydzanej (corn starch) w półkwaterku mleka i wlać do zupy, poczem osolić i opieprzyć do smaku i wydać.

Puree z Zielonego Groszku.

Kwartę zielonego wyłuskanego groszku zalać wodą i ugotować do miekkości, a nastepnie przetrzeć przez rzadkie sito i rozprowadzić poprzednio ugotowanym rosołem z wołowiny. Po należytem rozmieszaniu zaprawić zupe łyżka masła utartego z pół łyżka maki i zagotować. odstawić od ognia, rozbić dwa żółtka i zatrzeć niemi zupę, poczem wylać w waze. podając osobno małe grzaneczki, krajane w kostkę i usmażone na maśle.

Puree z Kalafiorów.

Ugotować zwyczajny rosół, a może on być z kości wołowych, cielęciny lub podróbek. Po zagotowaniu rosołu i włożeniu włoszczyzny, która powinna być w całości, wziąć dwa duże kalafiory, oczyścić, włożyć w rądelek, zalać zimną wodą, osolić i raz zagotować, poczem wodę odlać, kalafiory połupać w kawałki, włożyć w ro-

sół i gotować aż będą zupełnie miękkie. Następnie wyrzucić wszystką włoszczyznę, a rosół wraz z kalafiorami przetrzeć przez sito lub durszlak, poczem wlać napowrót do rądla i zagotować. Zasmażyć łyżkę mąki z łyżką masła i zaprawić tem gotującą się zupę. Rozbić dobrze dwa żółtka z łyżką zimnej wody, wlać w wazę i na to następnie lać gorącą zupę powoli, wciąż mieszając łyżką. Do zupy tej jako dodatek podają się zwykle paszteciki lub grzanki z serem.

Puree z Marchwi.

Kilka marchewek oskrobać, pokrajać drobno i udusić w maśle kilkanaście minut, zalać poprzednio ugotowanym rosołem i gotować do miękkości, następnie rosół przecedzić, a pozostałą marchew przetrzeć przez sito i zaprawić śmietankę ubitą z żółtkami, poczem dodać do rosołu, dobrze wymieszać, zagotować i wydać na stół z grzaneczkami. Zamiast śmietanki, zupę tę można zaprawić rozgotowanym ryżem.

Zupa z Podróbek.

Na cztery lub pięć osób wziąć podróbki z dwóch sztuk drobiu, oczyścić starannie, dodać dużo rozmaitej włoszczyzny i gotować tak jak rosół. Po zeszumowaniu zasypać manną i gotować aż będzie miękką, a wtenczas rozbić w wazie dwa żółtka i na to lać zupę. Zamiast manny można użyć drobnej kaszki krakowskiej, zacieranej z jajkiem.

Zupa Rakowa.

Na cztery osoby ugotować z solą i koprem ze trzydzieści małych raków (crawfish), pilnując uważnie, aby nie przegotować, bo wtedy źle się

obierają. Obrać szyjki, łapki zaś powybierać wraz z miękką masą, będącą pod skorupą na tułowiu, używając tego do nadziania skorupek. Zostawić z tuzin skorupek całych, resztę zaś, tak jak jest, wszystko włożyć do moździerza i utłuc na masę, a następnie wziąć łyżkę dobrego masła i powtórnie utłuc w moździerzu wraz z rakami. Masę tę włożyć w rądel i dusić na wolnym ogniu najmniej godzinę, podlewając zwyczajnym poprzednio ugotowanym rosołem, a zaraz na wierzchu zacznie się pokazywać czerwone masło rakowe, które należy zbierać łyżką, przecedzić przez sitko i wlać do rądelka, w którym zasmażono łyżkę masła z łyżką mąki i dobrze razem rozcierać. Gdy już masło na rakach pokazywać się przestanie, raki przecisnąć przez rzadkie płótno i w ten sposób otrzymany płyn pozostawić aby się ustał; czysty płyn z wierzchu wtedy zlać, a pozostały na dnie osad wyrzucić. Wlać płyn powyższy do zasmażonego masła, wymieszać dobrze i rozprowadzić dostateczną ilością rosołu, dodać nieco siekanego koperku i nadziane skorupki rakowe, zagotować, zabielić dwiema łyżkami kwaśnej śmietany, poczem wrzucić do wazy obrane szyjki i wylać na to zupę. Farsz do nadziania skorupek robić najlepiej sposobem następującym: Wybrane poprzednio mięso z łapek i skorupek posiekać bardzo drobno, dodać tartej bułki, siekanego koperku, masła, gałki muszkatołowej, soli i jedno żółtko, wszystko wymieszać dobrze na gęstą masę i nakładać nią próżne skorupki rakowe, dobrze wyczyszczone i umyte.

Zupa Ryżowa Amerykańska.

Zupę tę najlepiej robić na rosole z cielęciny lub kury, chociaż rosół z wołowiny może być także użyty. Pół małej filiżanki przemytego ryżu zalać kwartą i pół rosołu, zagotować, a wtedy dodać następujących jarzyn: trzy łyżki marchwi, trzy łyżki selerów i trzy łyżki cebuli posiekane drobno; w małym rądelku rozpuścić trzy łyżki masła, wsypać jarzyny i dusić pod pokrywą na bardzo małym ogniu dwadzieścia minut, poczem je wyjąć i włożyć do zupy. Po dodaniu tych jarzyn, wetrzeć w pozostałe w rądlu masło dwie łyżki mąki, dodać nieco gałki muszkatołowej, parę gwoździków, pół łyżeczki pieprzu i dwie łyżeczki soli i także dolać do zupy, a następnie gotować wszystko dwie godziny na bardzo wolnym ogniu, poczem przecedzić, dodać kwartę dobrego zagotowanego mleka, jeszcze raz zagotować i wydać na stół.

Zupa z Ryżu i Kapusty.

Ugotować zwyczajny rosół na mięsie wołowem, dodać do niego główkę niezbyt drobno pokrajanej kapusty i gotować dalej piętnaście minut. Zasmażyć nieco drobno pokrajanej słoniny, dodać do niej odrobinę czosnku i zielonej pietruszki, a następnie wsypać na nią ćwierć funta na pół ugotowanego ryżu, to wszystko wsypać następnie w rosół, dobrze wymieszać i gotować dalej pół godziny, dodać soli i pieprzu do smaku i wydać na stół.

Zupa Szczawiowa.

Ugotować rosół na mięsie wołowem zwyczajnym sposobem, a następnie usiekać tyle szcza-

wiu, ażeby zupa była kwaśna w miarę. Szczaw udusić najpierw w maśle, a potem rozprowadzić rosołem i zaprawić śmietaną zasmażona lub rozbitą z mąką, zagotować i wydać na stół. Jako dodatek do tej zupy najlepsze są jaja gotowane na miękko w koszulkach, które można puszczać na zupę i w niej gotować, jaja gotowane na twardo lub jaja faszerowane.

Zupa Szparagowa.

Pokrajać szparagi w kawałki na cal długie, włożyć do radelka i zalać osolona wrzaca wodą, gotować kilka minut aby gorycz odeszła, wyjąć i włożyć w poprzednio ugotowany na kościach wołowych rosół, poczem gotować do miękkości. Gdy szparagi dobrze się rozgotują, przetrzeć je przez durszlak, zaprawić łyżką masła z mąką, lub też kwaterką śmietany albo śmietanki. Osobno ugotować w osolonej wodzie kilka ładnych szparagów, pokrajać je i włożyć w wazę, poczem wylać zupę. Jeżeli zupa jest bez śmietany, rozbić w wazie dwa żółtka i nalać na nie gorącą zupę.

Zupa z Soczewicy.

Ugotować rosół na kościach wołowych z selerami, cebulą, pietruszką, marchwią, porami i rzepą. Wysuszyć dobrze na blasze i przyrumienić pół kwarty soczewicy, utłuc ją następnie w moździerzu, rozetrzeć zebranym z rosołu tłuszczem na gładką masę, przetrzeć przez sito i rozmieszać z rosołem, poczem wydać do stołu z grzaneczkami.

Zupa Szpinakowa.

Przebrać i starannie umyć funt szpinaku, zalać w rądelku małą ilością wody i gotować aż będzie miękki, a wtedy przetrzeć przez sito. Zatrzeć łyżkę masła z łyżką mąki w rądelku, dodać soli i pieprzu do smaku, zalać kwartą jakiegobądź rosołu i zagotować. Gdy się zagotuje, odstawić od ognia, przymieszać do zupy dwa żółtka dobrze ubite z kilkoma kroplami soku cytrynowego. Podać na stół z małemi grzankami z białego chleba, przysmażonemi na maśle.

Zupa z Wątróbki.

Kawałek wątróbki cielęcej oczyścić z błonki i pokrajać drobno, pokrajać w kostkę kawałek słoniny i jedną dużą cebulę, włożyć to wszystko w rądelek i dusić ze dwadzieścia minut pod pokrywą; wyjąć, drobniutko wszystko usiekać, zalać ugotowanym poprzednio rosołem i gotować z pół godziny, a tuż przed wydaniem zasmażyć nieco mąki z masłem i zatrzeć nią zupę. Podać do stołu z grzankami z bułki lub białego chleba.

Zupa Wexham.

Zupa to wykwintna, ale dużo z nią zachodu. Wziąć jeden funt siekanej wołowiny, jedną małą marchew, jedną małą brukiew, trzy małe cebule, filiżankę pomidorów; jarzyny te drobno pokrajać każdą osobno. Związać razem w płatek czystego płótna: Zieloną łodygę selerów, parę gałązek pietruszki, parę gwoździków, cztery ziarnka pieprzu i odrobinę majeranku. Na spodku zmieszać razem pół łyżki soli, pół łyżeczki cukru i troszeczkę mielonego pieprzu.

Wziąć gliniany garnek z pokrywą (taki jakiego używają w Ameryce powszechnie do pieczenia fasoli), włożyć na spód mięso, potem sól i pieprz,a następnie układać na to z kolei jarzyny warstwami, wkońcu zaś zalać kwartą i ćwierć zimnej wody i wstawić, szczelnie przykrywszy, do średniego pieca, aby się to gotowało powoli przez pięć godzin. Zupę te najlepiej mieć gotową na parę godzin przed obiadem i przygrzać na wydaniu.

Zupa Wiosenna.

Pokrajać drobno jedną cebulę, garść sałaty i troszkę pietruszki i włożyć do rądelka z jedną filiżanką marynowanego zielonego groszku, zalać półkwaterkiem wody i gotować aż wszystko będzie miękkie, poczem osolić i opieprzyć do smaku. Odcedzić wodę do innego naczynia i jedną trzecią tego płynu wlać do kwarty ugotowanego poprzednio, rosołu, w pozostałych zaś dwóch-trzecich rozbić trzy żółtka i szybko zagotować, poczem wraz z jarzynami dodać do reszty zupy i podać na stół.

Clam Chowder.

Clam chowder (wymawia się "klam czauder") jest to bardzo smaczna zupa, przyrządzana ze ślimaków podobnych do ostryg, nazywanych po angielsku "clams" i będących w powszechnem użyciu w całej Ameryce. Wziąć piętnaście ślimaków wraz ze skorupami i skorupy po wierzchu starannie umyć, używając do tego szczotki, poczem włożyć w rądelek, zalać kwartą wrzącej wody i gotować aż skorupy się otworzą, a wtedy zdjąć z ognia, ślimaki wyjąć

ze skorup i pokrajać na małe kawałeczki. Posiekać drobno ćwierć funta solonej słoniny; pokrajać w cienkie plasterki cztery duże kartofle i trzy duże cebule; wrzucić słoninę w osobny rądelek i przesmażyć chwilkę na wolnym ogniu, nie rumieniąc, poczem dodać przecedzoną wodę, w której się ślimaki gotowały, pokrajane kartofle, cebulę, soli i pieprzu do smaku i gotować na bardzo wolnym ogniu godzinę, a wtedy dodać kwartę mleka i pokrajane ślimaki, gotować jeszcze piętnaście minut i wydać na stół.



ZUPY POSTNE.

Barszcz ze Śmietaną.

Ugotować kilka grzybów, parę cebul i rozmaitej włoszczyzny na smak; oddzielnie ugotować lub upiec kilka czerwonych buraczków. poczem uszadkować je drobno, zalać kwasem burakowym (patrz przepis na robienie barszczu i kwasu burakowego w rozdziale o zupach mięsnych) i postawić w ciepłem miejscu na godzinę lub nieco dłużej, a następnie zalać tym kwasem smak z ugotowanej włoszczyzny; rozbić pół łyżki mąki z półkwaterkiem dobrej kwaśnej śmietany i zaprawić nią barszcz, lejąc potrochu i wciąż mieszając, a na ostatek zagotować i wylać w wazę, do której włożono parę łyżek gotowanych buraczków. Do barszczu tego najlepiej jest podawać tarte kartofle, lub też jaja gotowane na twardo i pokrajane na ćwiartki. Na wilię lub do suchego postu, gotuje się barszcz jak powyżej, zamiast wszakże śmietany i mąki, zasypuje się drobną kaszką i podaje uszka z grzybów.

Barszcz Żytni z Botwiną.

Wziąć nieco mąki żytniej razowej, zalać ciepłą wodą i postawić w ciepłem miejscu na czterdzieści ośm godzin dla zakiszenia; zamiast mąki żytniej można również dobrze użyć śruto-

wanego jęczmienia. Ugotować w wodzie świeżej botwiny z młodych buraczków, kopru i szczypiorku, dodawszy soli do smaku; gdy się wszystko dobrze ugotuje, wziąć tę ugotowaną masę, rozprowadzić kwasem żytnim, zaprawić śmietaną z mąką i wydać na stół. Z barszczem tym podaje się jaja gotowane na twardo i pokrajane w ćwiartki, lub jaja faszerowane.

Polewka na Burakach.

Utrzeć na tarce kilka czerwonych buraczków i przecedzić tak, ażeby wycisnąć wszystek sok, który wlać w rądelek i zagotować. Osobno zagotować pół kwarty mleka i wlać do soku burakowego, a także dodać soli i pieprzu do smaku. Zasmażyć łyżkę masła z łyżką mąki na patelni i dodawać potrochu do zupy, wciąż mieszając, zagotować i wydać. Przez dodanie pół filiżanki śmietanki zupa będzie smaczniejsza.

Biała Zupa Postna.

Do kwarty dobrego mleka dolać półkwaterek zimnej wody, dodać jedną cebulę i parę ugotowanych i pogniecionych kartofli, oraz łyżkę masła i wszystko to zagotować. Gdy się zagotuje, dodać dwie łyżki poprzednio namoczonej w małej ilości mleka tapioki, soli i pieprzu i zagotować kilka minut. Dobroć zupy można podnieść przez dodanie selerów i jednego ubitego jajka.

Zupa z Bułek.

Cztery bułki pokrajać, zalać kwartą gorącej wody, włożyć dwie łyżki masła, soli do smaku, zagotować to wszystko razem i następnie prze-

trzeć przez sito, poczem zupę zaprawić półkwaterkiem śmietanki lub mleka, w którem się rozbiło dwa żółtka.

Zupa Cebulowa.

Rozgrzać na patelni łyżkę masła i wsypać na to jedną średnią cebulę, drobno posiekaną, poczem smażyć, wciąż mieszając, aby nie przypalić, aż się dobrze zrumieni, wrzucić do poprzednio ugotowanego rosołu i gotować piętnaście minut. Rozbić łyżkę mąki z wodą tak gładko, aby grudek nie było, wlać w zupę i gotować jeszcze pięć minut. Dodać soli i pieprzu do smaku; pokrajać czerstwy chleb w małe kostki, silnie zrumienić w piecu, wsypać w wazę, wlać zupę i natychmiast wydać na stół.

Polewka Cebulowa.

Posiekać drobno cztery cebule i usmażyć w dużej łyżce masła, bacząc wszakże, aby cebuli nie zrumienić, poczem dodać jedną i pół kwarty wody, posolić i opieprzyć do smaku i gotować godzinę, wraz z garścią pietruszki. Przecedzić i dodać kwartę mleka, zatrzepanego dużą łyżką mączki kukurydzanej, rozmieszanej w łyżce zimnej wody. Gotować jeszcze z dziesięć minut, a tuż przed wydaniem dodać trzy łyżki masła.

Zupa Cytrynowa.

Jedną bułkę zalać kwartą i pół wody, dodać nieco cynamonu, następnie zaś przetrzeć przez sito. Utrzeć skórkę z jednej cytryny; ubić trzy żółtka z cukrem i wcisnąć w nie sok z jednej cytryny; wszystko to dodać do gotującej się zupy, a także kwaterkę dobrego białego wina,

ciągle mieszając, i natychmiast zdjąć z ognia i wydać na stół z poprzednio ugotowanym ryżem, który się sypie w wazę.

Zupa Crecy.

Dwie marchewki, jeden kartofel i jedną brukiew obrać i pokrajać w małe kostki, zalać kwartą wody i gotować aż jarzyny będą zupełnie miękkie. Wyjąć jarzyny i przetrzeć przez sito, poczem przetartą masę włożyć napowrót do wody, w której się gotowały, dodać łyżkę drobno usiekanej cebuli, trochę soli selerowej, soli i pieprzu do smaku, pół łyżki masła i filiżankę mleka, a następnie gotować pięć do dziesięciu minut. Nareszcie zatrzeć łyżką mąki rozmieszanej z zimną wodą, wlać do zupy i jeszcze raz zagotować. Wydać na stół z drobnemi grzaneczkami usmażonemi w maśle.

Zupa Czekoladowa.

Zagotować kwartę mleka z dwiema uncyami kakao lub ustruganej czekolady, dodać cukru i wanilii lub ekstraktu waniliowego i wylać do wazy, w którą należy wlać poprzednio dwa ubite żółtka, i dobrze wymieszać. Jako dodatek do tej zupy podają się grzaneczki z bułki lub białego chleba.

Zupa Grzybowa.

Wziąć tuzin średniej wielkości suszonych grzybów, starannie wymyć, zalać wodą i gotować z pół godziny, następnie zaś włożyć parę całych cebul i rozmaitej włoszczyzny i gotować dalej, póki grzyby nie będą zupełnie miękkie, a wtedy grzyby wyjąć i ze sześć z nich drobno po-

szadkować, resztę zaś zachować na drugi dzień na uszka do barszczu lub paszteciki; zupę przecedzić przez sito, dodać poszadkowane grzyby, posolić, zaprawić masłem z odrobiną mąki, dodać octu do smaku, zagotować i wydać na stół z kluseczkami krajanemi, które gotuje się na tejże zupie. Zupę tę można także przyrządzać bez octu, a wtedy nazywa się "na słodko."

Zupa Grzybowa z Kaszką.

Ugotować smak z suszonych grzybów z włoszczyzna; gdy grzyby już miękkie zupełnie, przecedzić, posolić, włożyć masła i zasypać drobną kaszką zacierana z jajkiem.

Grochówka Postna.

Na cztery osoby wziąć pół kwarty grochu, zalać kwartą miękkiej wody, zagotować i następnie wodę tę zlać, groch starannie wypłukać i zalać inną gorącą wodą, poczem gotować aż groch będzie zupełnie miękki, przetrzeć go przez durszlak i dodać osobno ugotowanej kaszy perłowej, rozbitej z łyżką dobrego masła, oraz soli i pieprzu do smaku. Wazę należy wyłożyć grzankami smażonemi na maśle i na to wylać zupę.

Zacierka Gryczana.

Wziąć pół kwarty mąki gryczanej i łyżkę pszennej, posolić, zaparzyć w misce kilkoma łyżkami gorącej wody i mieszać aż wszystka mąka będzie zamaczana. Zagotować w rądelku kwartę lub więcej świeżego mleka i na gotujące się mleko kłaść szybko łyżką podługowate kluski, a gdy wypłyną na wierzch, wydać na stół.

Polewka z Grzanek.

Ćwierć funta białego chleba połamać na małe kawałeczki i usmażyć na patelni w dużej łyżce masła, poczem dodać strychowaną łyżkę mąki i smażyć dalej, wciąż mieszając, aż mąka się dobrze zrumieni; zagotować kwartę wody i wlać potrochu do patelni, szybko mieszając, a następnie pół kwarty mleka. Posolić i dodać pieprzu do smaku, a tuż przed wydaniem na stół dodać dwa dobrze ubite żółtka.

Zupa z Jarzyn po Wiejsku.

Wziąć marchwi, cebuli, selerów, pietruszki i pomidorów, pokrajać te jarzyny, dodać soli i pieprzu do smaku, a także listek bobkowy, zalać zimną wodą, postawić na ogień i gotować dwadzieścia minut, licząc od chwili zagotowania. Po dwudziestu minutach dodać drobno pokrajanych kartofli, przykryć pokrywą i gotować dalsze dwadzieścia minut na wolnym ogniu, następnie zaś zaprawić mąką zasmażoną w maśle, posypać drobno siekaną zieloną pietruszką i wydać na stół.

Kartoflanka Amerykańska.

Ugotować razem w kwarcie mleka parę łodyg selerów, i jedną cebulę. Osobno ugotować w wodzie kilka kartofli aż będą zupełnie miękkie, wodę odcedzić i kartofle utrzeć należycie, poczem dodać do zupy wraz z łyżką świeżego masła, solą i pieprzem do smaku, przetrzeć wszystko przez sito i wydać na stół.

Kartoflanka z Zacierką.

Ugotować smak z rózmaitej włoszczyzny, odcedzić i smakiem tym zalać pokrajane w pla-

sterki kartofle i gotować aż będą miękkie. Rozbić nieco mąki pszennej z jednem jajkiem i zimną wodą na rzadkie ciasto i zatrzeć niem zupę. Tuż przed wydaniem na stół usmażyć na maśle i ładnie zrumienić łyżkę drobno posiekanej cebuli i nią zupę zaprawić.

Kartoflanka z Porami.

Pół tuzina młodych porów pokrajać w kostkę i udusić w maśle. Oddzielnie ugotować kilka obranych i pokrajanych w plasterki kartofli, dodając do nich listek bobkowy, kilka ziarnek pieprzu i soli do smaku. Gdy kartofle już miękkie, dodać uduszone pory, na pozostałem maśle zaś zasmażyć pół łyżki mąki, wlać również do zupy, zagotować i wylać do wazy, do której wsypać przedtem siekanej pietruszki lub koperku.

Kartoflanka Mleczna.

Przefasować przez durszlak dwa duże ugotowane kartofle. Pokrajać bardzo drobno lub posiekać jedną cebulę. Włożyć powyższe do rądla, dodać dwie łyżki tapioki i kilka ziarnek pieprzu jamajskiego (allspice), zalać wszystko trzema półkwaterkami zimnej wody i gotować aż cebula będzie miękka, wtedy zaś dodać pół kwarty gorącego mleka, łyżkę masła, soli i białego pieprzu do smaku. Zagotować jeszcze raz i wydać na stół. Proporcya powyższa jest na pięć osób.

Zupa z Dyni.

Obrać i drobno posiekać półkwaterek żółtej dyni (pumpkin) i parę łodyg selerów. Roztopić w rądelku łyżkę masła, wsypać dynię i sele-

ry i smażyć aż się lekko zrumieni, zalać kwartą wrzącej wody, osolić i opieprzyć, poczem gotować aż wszystko będzie dość miękkie aby przetrzeć przez durszlak. Po przetarciu wlać zupę napowrót do rądelka i postawić na ogniu. Osobno zatrzeć w małym rądelku duże pół łyżki mąki z takąż ilością masła i zasmażyć na jednolitą masę, którą wlać do zupy i należycie rozmieszać i gotować dalej z dziesięć minut. Wyłożyć wazę małemi grzankami z białego chleba i na to wylać zupę. Grzanki te powinny być z czerstwego chleba, pokrajanego w małe kostki, i usmażone na maśle w patelni.

Kapuśniak z Rybami.

Usiekać drobno dostateczną ilość kwaśnej kapusty, dodać soli i pieprzu do smaku, zalać wodą i gotować aż kapusta będzie miękka, poczem włożyć ryb i gotować dalej, aż ryby są ugotowane, wtedy zaś ryby wyjąć, pokrajać na małe kawałeczki i włożyć napowrót do kapuśniaku. Zasmażyć łyżkę masła z mąką i zatrzeć tem zupę, a jeżeli jest kwaśna śmietana, to nią kapuśniak zabielić i wydać na stół.

Krupnik Postny.

Na cztery osoby ugotować kwaterkę drobnej kaszy perłowej z włoszczyzną w całości, aby ją można wyrzucić. Włożyć łyżkę masła i soli do smaku. Gdy kasza już ugotowana, rozbić w wazie dwa żółtka z filiżanką słodkiej śmietanki, dodać drobno siekanej pietruszki i następnie lać na to zupę, wciąż mieszając.

Kapuśniak z Ryżem.

Pokrajać drobno główkę kapusty, włożyć do rądelka z łyżką masła i w cienkie plasterki pokrajaną cebulą i dusić pod pokrywą ze dwadzieścia minut. Osobno ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny, rozprowadzić nim kapustę, dodać soli i pieprzu do smaku i postawić na ogień, poczem dodać oddzielnie ugotowanego ryżu, a także ząbek czosnku i nieco tartegc sera, zagotować i wydać.

Polewka z Kapusty.

Wziąć małą główkę kapusty, zdjąć wszystkie liście zielone, a białe pokrajać i zalać kwartą wrzącej wody; gotować pół godziny, lub troszkę dłużej, poczem odcedzić; odcedzoną kapustę używa się jako jarzynę. Połowę odcedzonej wody wlać napowrót do rądelka, dodać do niej pół kwarty dobrego gorącego mleka, soli i pieprzu do smaku. Zasmażyć dwie łyżki masła z łyżką mąki na patelni, poczem przymieszać do zupy, dobrze zamieszać, gotować z pięć minut i wydać.

Zupa z Zielonej Kukurydzy.

Zeskrobać nożem ziarnka z kilku szyszek zielonej kukurydzy i wziąć tej masy jedną dużą filiżankę; pozostałe szyszki zalać taką ilością wody aby je zaledwie pokryła i gotować pół godziny, poczem starannie przecedzić ten płyn, którego powinno być trzy filiżanki, i wlać do rądla, zagotować, a wtedy włożyć masę zeskrobaną z szyszek i gotować piętnaście do dwudziestu minut. Zatrzeć łyżką mąki, dodać łyżkę masła, soli i pieprzu do smaku, dolać pół

kwarty dobrego mleka lub śmietanki, gotować dalsze pięć minut i wydać na stół.

"Kapłon" Mazurski.

Najtańsza to prawdopodobnie i najłatwiejsza do zrobienia zupa, a jednak wcale nieźle smakuje i jest bardzo zdrową. Pokrajać chleb w kostkę, dodać drobniutko usiekany ząbek czosnku lub cebulę i wstawić w piec do zrumienienia, poczem wyłożyć na gorące talerze, zalać wrzącą wodą i dodać soli i pieprzu do smaku.

Zupa z Marynowanego Łososia.

W braku ryby świeżej, można zrobić dobrą zupę z marynowanego łososia (salmon), jakiego wszędzie w puszkach sprzedają. Wziąć małą puszkę tej ryby, wybrać ości i skórę, aby pozostała duża filiżanka mięsa, które zalać kwartą wody, dodać parę pokrajanych cebul i gotować zwolna piętnaście lub dwadzieścia minut, poczem wszystko przetrzeć przez sito. Zagotować kwartę mleka i zatrzepać je łyżką masła utartego z łyżką mąki, poczem wlać do zupy, posolić i opieprzyć do smaku i wydać. Kto lubi, można także dodać parę łodyg selerowych przy gotowaniu zupy.

Polewka Letnia.

Obrać i pokrajać w plasterki dwa duże kartofle, zalać gorącą wodą i gotować nie dłużej niż dziesięć minut, poczem wodę odcedzić. Pokrajać drobno dwa pomidory i jedną cebulę, garść zestruganych nożem ziarnek zielonej kukurydzy, wsypać wraz z kartoflami do rądelka, zalać dwiema kwartami zimnej wody i gotować aż wszystko się rozgotuje, następnie zaś przetrzeć

przez sito, wlać zupę napowrót do rądelka, dodać łyżkę masła, soli i pieprzu do smaku i wydać. Chcąc mieć polewkę gęstszą, zatrzeć małą ilością mąki, rozmieszanej w zimnej wodzie.

Zupa Ogórkowa.

Trzy duże kwaszone ogórki obrać, pokrajać w plasterki, posypać mąką i przysmażyć w rądelku na maśle. Osobno ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny, jaka jest pod ręką, a gdy ogórki już dobrze przysmażone, zalać je tym smakiem i gotować razem dobre pół godziny, poczem zupę przecedzić, zaprawić kwaterką śmietany i wydać na stół.

Zupa Owocowa.

Na cztery lub pięć osób bierze się funt suszonych owoców, które należy należycie obmyć, zalać wodą i gotować do miękkości, następnie zaś przetrzeć przez sito, dodać cukru, cynamonu i trochę jakiegobądź soku owocowego, dolać dostateczną ilość wody, zatrzeć mąką kukurydzaną rozmieszaną w zimnej wodzie, zagotować i wydać na stół z kluseczkami lub drobnemi grzankami.

Zupa Pomidorowa z Ryżem.

Proporcya na cztery osoby: Dwie duże filiżanki pomidorów marynowanych lub takaż ilość świeżych, małe pół filiżanki ryżu, dwie cebule, jedna marchewka, trzy łyżki masła. Pokrajać drobno cebulę i marchew i smażyć w rądelku na wolnym ogniu dwadzieścia minut. Zalać pomidory kwartą zimnej wody w rądelku i zagotować, poczem wyjąć marchew i cebulę z masła i dodać do gotujących się pomidorów, do

masła zaś, które pozostało w rądelku, wsypać dwie łyżki mąki i zasmażyć na gładką masę, a następnie wlać na to zupę, postawić na ogień i gotować wolno pół godziny. Gdy wszystkie jarzyny są miękkie, przetrzeć przez sito tak, aby pozostały tylko ziarnka i skórki, które wyrzucić. Przemyć ryż, dodać do zupy, soli i pieprzu do smaku i gotować na wolnym ogniu godzinę, mieszając od czasu do czasu aby ryż się nie przypalił. Wydać na stół prosto z ognia.

Zupa Pomidorowa "Bisque."

Półkwaterek marynowanych pomidorów (połowa zawartości zwykłej puszki pomidorów), parę plasterków cebuli i pół filiżanki wody gotować wolno piętnaście do dwudziestu minut, poczem przetrzeć przez durszlak i wlać napowrót do rądla i dodać szczyptę sody do pieczenia. Zagotować pół kwarty mleka i wlać potrochu do pomidorów, wciąż mieszając. Dodać soli i pieprzu do smaku, łyżeczkę masła i dwie łyżki stołowe miękko ugotowanego ryżu; gotować pięć minut, poczem wydać na stół z grzankami, które zrobić w sposób następujący: Pokrajać kawałek białego chleba w półcalowe kostki i wrzucić na patelnię z łyżeczką gorącego i pieniącego się masła; smażyć aż wszystkie grzanki równo się zrumienią.

Zupa Pomidorowa Postna.

Przetrzeć kwartę pomidorów przez durszlak tak, ażeby oddzielić skórki i ziarnka, które odrzucić; dolać kwartę wody i gotować. Zatrzeć łyżkę mąki z łyżką masła i półkwaterkiem mleka, zagotować i wlać do zupy, dodać soli i pie-

przu do smaku i podać na stół. Zupę tę można podać z grzankami z białego chleba.

Zupa Pomidorowa Amerykańska.

Wlać puszkę pomidorów marynowanych do rądla i gotować aż będą miękkie, poczem przetrzeć przez rzadkie sito tak, ażeby ziarnka i skórki tylko pozostały na sicie. Na półkwaterek takiego płynu dać łyżeczkę soli, trochę pieprzu, pół łyżeczki sody piekarskiej, wlać napowrót do rądla i postawić na piecu. W innym rądelku zagotować pół kwarty mleka; osobno roztopić łyżkę masła, dodać do niego łyżkę mąki, podsmażyć ze trzy minuty, poczem wlać na to mleko, lejąc powoli i wciąż mieszając, zagotować i wlać do pomidorów. Zupę tę należy jeszcze raz przed wydaniem przecedzić, zagotować i zaraz podać. Można ją podać z grzaneczkami.

Postna Zupa Amerykańska.

Obrać i pokrajać drobno trzy średnie marchewki, takąż ilość brukwi i trzy cebule. Usmażyć te jarzyny na patelni z dostateczną ilością masła aż się wszystko ładnie zrumieni; pod koniec smażenia dodać także garść drobno pokrajanych selerów. Włożyć do rądla, dodać soli i pieprzu do smaku a także dwa gwoździki, trochę pietruszki i szczyptę utartej gałki muszkatołowej, zalać trzema kwartami wody i gotować na wolnym ogniu trzy godziny, poczem wydać na stół.

Puree z Kartofli.

Cztery duże kartofle, jedną cebulę, parę łodyg selerowych i parę gałązek pietruszki rozgo-

tować w dwóch kwartach wody i następnie przefasować przez sito. Wlać napowrót w rądelek, dodać soli i pieprzu do smaku i łyżkę mąki utartą z dwiema czubatemi łyżkami dobrego masła. Do wazy wlać wpierw filiżankę dobrego mleka, a na to dopiero zupę.

Puree Clamart.

Wziąć garść gotowanych szparagów (mogą być pozostałe z dnia poprzedniego), małą puszkę marynowanego zielonego groszku, jedną cebulę i parę kartofli; zalać półkwaterkiem wody i gotować aż wszystko będzie zupełnie miękkie, a wtedy przefasować przez sito; jeżeli zupa jest za gęsta, dolać mleka. Dodać soli i pieprzu do smaku, dwie łyżki masła i trzy żółtka; po dodaniu żółtek dalej już nie gotować. Podać z grzankami pokrajanemi w kostkę.

Puree Maigre.

Obrać i drobno pokrajać jedną cebulę, usiekać drobno garść białej kapusty, zalać wodą i gotować dwadzieścia minut, poczem wodę odcedzić. Przemyć pół filiżanki ryżu i namoczyć w zimnej wodzie na dwie godziny. Obrać i utrzeć na tarce jedną małą brukiew i jedną marchew. Usiekać parę łyżek selerów i łyżkę zielonej pietruszki. Zalać wszystko powyższe kwartą zimnej wody, postawić na ogień i gotować godzinę od czasu gdy się zagotuje. Wziąć filiżankę pomidorów z puszki, lub takąż ilość świeżych, dodać do zupy i gotować dalej pół godziny, poczem przetrzeć wszystko przez rzadkie sito lub durszlak. Wlać napowrót do rądla, postawić na ogniu, dodać szczyptę sody do piecze-

nia, zatrzeć łyżką mąki z łyżką masła i zagotować, dodawszy soli i pieprzu do smaku, a po pięciu minutach odstawić, dodać filiżankę dobrego mleka i wydać na stół.

Polewka z Piwa Zabielana.

Zagotować pod pokrywą kwartę piwa z kawałkiem skórki od chleba żytniego. Osobno rozbić w garnku kwaterkę kwaśnej śmietany z czterema żółtkami, łyżką zimnego piwa i łyżką miałkiego cukru; gdy się piwo zagotuje, lać powoli, ciągle mieszając, w garnek, gdzie jest śmietana z żółtkami, poczem postawić na ogień żeby się zagrzało, ale nie zagotowało, a wtedy wylać w wazę, w którą kładzie się wpierw krajany w kostkę i podsuszony chleb, twaróg i parę łyżek cukru z cynamonem. W braku śmietany, można robić z samemi żółtkami, ale wtedy wziąć ich więcej, a mianowicie sześć żółtek na cztery osoby.

Gramatka z Piwa.

Połamać na małe kawałeczki ćwierć funta chleba żytniego (pytlowego) bez skórki, włożyć łyżkę masła, zalać taką ilością piwa, aby zaledwie chleb pokryło, postawić na ogniu i niech się rozgotuje. Następnie rozetrzeć w garnku łyżką, wlać resztę piwa z kwartowej butelki, włożyć parę kawałków cynamonu, cztery łyżki cukru, dwie łyżki rodzenków bez ziarnek, zagotować razem i wylać w wazę, w której powinny być grzanki z chleba w kostkę krajane i ususzone, a także kilka cienkich plasterków cytryny.

Zupa z Powideł.

Pół funta powideł owocowych zalać kwartą wody, włożyć parę kawałków cynamonu i dwie łyżki cukru i postawić na ogień. Gdy powidła dobrze się rozgotują, zaprawić kwaterką śmietany z odrobiną mąki, poczem przecedzić przez sitko i wydać na stół. Jako dodatek do tej zupy dają się smażone grzanki z białego chleba, lub kluski francuskie.

Zupa Rakowa.

Trzydzieści małych raków ugotować w słonej wodzie z dodatkiem małej ilości kopru. Obrać szyjki i odłożyć, a także oczyścić kilkanaście skorupek do późniejszego nadziania, resztę zaś, razem ze skorupami, potłuc na masę w moździerzu. Masę tę włożyć z kawałkiem masła do rądelka i dusić ze dwadzieścia minut. Osobno mieć ugotowany smak z rozmaitych jarzyn. Skoro tylko masa rakowa nabierze czerwonego koloru, dodać parę łyżek mąki, soli i siekanego koperku, dodać smak z jarzyn, zagotować z pięć minut, a następnie przecedzić przez sito i wlać do wazy, w której znajdują się skorupki rakowe, nadziane następującym farszem: Rozgotowany ryż zmieszać z masłem i usiekanym koperkiem na gęstą mase, dobrze przesmażyć na wolnym ogniu bez przyrumienienia i tem nakładać skorupki rakowe.

Zupa Rybna.

Zupa rybna najlepsza jest z karaśków lub szczupaka, w Ameryce wszakże używają najczęściej okonie. Ugotować dużo pokrajanej włoszczyzny i cebuli, a na tym smaku wstawić

rybę, pilnując aby się nie rozgotowała; ryby gotują się od 15 do 25 minut, zależnie od wielkości. Gdy za dotknięciem widelcem czuć, że ryba już miękka, rybę wyjąć, zupę przecedzić, włożyć łyżkę masła i na tym samym smaku ugotować kluseczki krajane, a na wydaniu zaprawić śmietaną. Jeżeli ryba jest duża, można uciąć głowę i włożyć do rądla wraz z włoszczyzną, a zupa będzie bardziej esencyonalna.

Zupa z Karpia.

Wziąć jedną marchew, parę cebul, parę łodyg selerowych, nieco pietruszki i wszystkie te jarzyny posiekać drobno; dodać jeden listek bobkowy, kilka ziarnek całego pieprzu i soli do smaku, zalać to wszystko zimną wodą i gotować aż wszystkie jarzyny będą zupełnie miękkie, a wtedy przecedzić przez sito i zalać tym smakiem głowę i inne odpadki od ryby i gotować godzinę. Przed wydaniem zasmażyć nieco mąki z masłem i zaprawić tem przecedzoną zupę, poczem wydać na stół z kluseczkami krajanemi. Przy powyższym przepisie rozumie się, że ryba ma być przyrządzona i podana osobno; jeżeli się chce mieć rybę gotowaną, to włożyć ją do zupy na dwadzieścia minut przed wydaniem.

Zupa z Małych Rybek.

Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny. Oczyścić ryby, najlepiej karaśki, odrzucając ikrę, włożyć w powyższy smak i gotować dopóki się nie rozgotują zupełnie, a wtedy przetrzeć wszystko przez durszlak. Zasmażyć pół łyżki mąki z łyżką masła i zaprawić zupę; można także dodać śmietany. W wazę włożyć kluseczki,

lub też gotowaną kaszkę, zastudzoną i w kostkę krajaną.

Zupa Ostrygowa.

Wlać kwartę ostryg w durszlak i odcedzić wszystek sos do podstawionej miski. Gdy wszystek sos odejdzie, przemyć ostrygi zimną wodą, uważając aby nie zostało przy nich kawałeczków skorupy. Ociekły z ostryg sos wlać w rądelek, zagotować, a po zeszumowaniu przecedzić. Zagotować kwartę mleka, zaprawić odrobiną mąki roztartej z masłem. Do przegotowanego sosu z ostryg wrzucić ostrygi i gotować aż napęcznieją i brzegi zaczną się zawijać, a wtedy wlać mleko, zmieszać, razem zagotować i wydać.

Zupa Rumiana Postna.

Pokrajać drobno jak makaron dużo rozmaitych jarzyn i włoszczyzny, jako tó: marchwi, selerów, kalarepy, kalafiorów, kapusty, pietruszki, zielonego groszku, szparagów itp. Włożyć w rądelek łyżkę dobrego masła, wsypać parę łyżeczek cukru, włożyć na to jarzyny i smażyć pod pokrywą na wolnym ogniu, często potrząsając, aby jarzyny się tylko zrumieniły, a nie przypaliły. Gdy wszystko ładnie się zrumieni, dolać tyle wody, ile się chce mieć zupy, włożyć dwie w piecu upieczone cebule, postawić na ogniu i gotować aż się jarzyny rozgotują, poczem zupę przefasować i podać z grzankami smażonemi na maśle. Zamiast grzanek dają także nadziewane skorupy rakowe, lub osobno ugotowany gruby makaron, który kładzie się w wazę i potem leje zupę.

Zupa Rabarbarowa.

Półtora funta łodyg rabarbarowych pokrajać drobno, zalać kwartą i pół wody i gotować aż rabarbar zupełnie się rozgotuje. Przetrzeć przez sito, wsypać pół funta cukru, skórkę z pół cytryny, nieco cynamonu i strychowaną łyżkę mączki kukurydzanej (corn starch) rozrobionej w zimnej wodzie, zagotować i wydać z kluskami lub gotowanym ryżem. Zupę tę można również podawać na zimno jako chłodnik z grzankami.

Różowa Polewka na Mleku.

Zasmażyć w rądelku łyżkę mąki z łyżką masła, bacząc wszakże, aby nie przyrumienić, wciąż mieszając. Gdy powstanie jednolita masa, wlać powoli, ustawicznie mieszając, jedną kwartę mleka i zagotować, poczem dodać soli i nieco utartej gałki muszkatołowej. Tuż przed wydaniem utrzeć czerwony ugotowany burak, masę tę przetrzeć przez sito, nabrać jej pełną łyżkę i rozmieszać z zupą dla nadania jej koloru. Najlepszym dodatkiem do tej polewki są pulpety z kartofli.

Zupa Szczawiowa.

Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny, jako to cebuli, selerów, porów, pietruszki, marchwi i wogóle wszelkiej włoszczyzny, jaka jest pod ręką. Osobno udusić w maśle dostateczną ilość szczawiu, a gdy będzie już zupełnie miękki, rozprowadzić smakiem z włoszczyzny, przetrzeć przez rzadkie sito, wziąć filiżankę śmietany, łyżkę mąki i zaprawić nią zupę. W wazie rozbić cztery żółtka z czterema łyżkami ostudzonego smaku z włoszczyzny, a na to lać gorą-

cą zupę, mieszając wciąż łyżką. Powyższa proporcya jest na cztery osoby. Do zupy takiej podają się jaja gotowane na twardo i pokrajane na ćwiartki, jaja faszerowane, albo też jaja gotowane w koszulkach, które można puszczać na zupę i w niej gotować.

Zupa Szparagowa Biała.

Pokrajać kwartę szparagów w kawałeczki cal długie, zalać kwartą wody i gotować aż będą zupełnie miękkie, poczem przetrzeć przez durszlak i włożyć napowrót do wody, w której się gotowały. Zagrzać pół kwarty mleka i zatrzepać łyżką masła utartego z łyżką mąki, zagotować i wlać do szparagów, poczem wszystko zagotować i wylać na wazę wyłożoną grzankami pokrajanemi w kostkę.

Zupa Selerowa na Mleku.

Wziąć czubatą filiżankę pokrajanych na małe kawałki selerów i gotować w kwarcie i pół dobrego mleka aż będą miękkie. Ubić czubatą łyżkę mąki w pół filiżance zimnego mleka i wlać powoli do zupy, wciąż mieszając, następnie dodać łyżkę masła, soli i pieprzu do smaku i wydać.

Sago na Winie.

Do kwarty wrzącej wody wsypać ćwierć funta białego sago i gotować, ciągle mieszając, aż będzie miękkie, a wtedy zalać je butelką białego lub czerwonego kwaśnego wina, wsypać trzy ćwierci funta cukru, trochę cynamonu w kawałkach, cytrynowej skórki i kilka gwoździków. Zagotować to wszystko razem i wylać w wazę, w którą wpierw włożyć kilka plasterków

cytryny bez pestek. Proporcya powyższa jest na ośm osób. W taki sam sposób przyrządzać można i tapiokę.

Zupa salcyfiowa.

Sześć korzeni salcyfii (oyster plant) oskrobać i wrzucić do zimnej wody, do której dodać należy łyżeczkę octu, aby salcyfie nie zczerniały, obmyć dobrze, pokrajać w małe kawałeczki i ugotować w kwárcie wody, poczem dodać pół kwarty mleka, jedną czubatą łyżkę masła, soli i pieprzu do smaku, zagotować i wydać. Zamiast pieprzu czarnego, lepiej jest użyć pół strączka pieprzu czerwonego lub zielonego. Kto lubi, można dodać troszeczkę cebuli dla smaku.

Polewka z Serwatki.

Zagotować kwartę świeżej serwatki, a następnie dodać do niej parę łyżek mąki razowej, ubitej z kwaśną śmietaną; lać śmietanę powoli, ciągle mieszając, dodać soli do smaku i podać z grzankami.

Tapioka na Mleku.

Pół filiżanki tapioki namoczyć w dwóch filiżankach zimnej wody pięć lub sześć godzin, poczem wlać w podwójny rądelek i gotować godzinę. W innym rądelku zagotować kwartę mleka. Dwie łyżki masła, jedną cebulę, parę łodyg selerów, wszystko pokrajane drobno, włożyć na patelnię i smażyć dziesięć minut, poczem dodać łyżkę mąki i dobrze rozmieszać, aby otrzymać gładką masę, a wtedy wlać do mleka, wsypać soli i pieprzu, oraz troszkę utartej gałki muszkatołowej i gotować dalsze dziesięć minut.

Wlać mleko do tapioki i gotować razem pół godziny, następnie zaś zaraz wydać na stół.

Zupa Wielkopostna.

Funt suszonych śliwek rozgotować w małej ilości wody z dodatkiem paru kawałków cynamonu. Ugotować osobno pół tuzina sporych grzybów suszonych w dobrym półkwaterku wody aż będą zupełnie miękkie, poczem przetrzeć śliwki przez durszlak, podlewając rosołem z tych grzybów. Grzyby posiekać bardzo drobno i wrzucić w zupę, zaprawić odrobiną mąki rozmieszanej w zimnej wodzie, a następnie na tej zupie ugotować mały półkwaterek zacieranej kaszki pszennej, osłodzić do smaku i wydać na stół.

Wielkopostna Zupa Amerykańska.

Trzy pomidory, dwa duże kartofle i dwie cebule zalać dwiema kwartami zimnej wody i gotować aż wszystko będzie miękkie, poczem przetrzeć przez durszlak i dodać dwie łyżki drobnej tapioki, odrobinę majeranku i soli do smaku; gotować jeszcze 20 minut. Osobno zagotować dwie małe filiżanki mleka, do którego następnie dodać pół łyżki mąki dobrze utartej z takąż ilością masła, wlać w zupę, zagotować ponownie i podać na stół z małemi grzaneczkami.

Zacierka na mleku.

Zagotować kwartę mleka. Rozbić dwa całe jaja z czterema łyżkami mąki i taką ilością zimnej wody, aby otrzymać rzadkie ciasto. Zrobić trąbkę z papieru i przez nią lać to ciasto na gotujące się mleko.

ZUPY ZIMNE.

Chłodnik Polski.

Ugotować tęgi rosół, a może on być tak z mięsa wołowego jak i cielęciny, przecedzić i dolać barszczu żytniego tyle, aby smak był winkowaty. Osobno ugotować trochę botwiny burakowej z koperkiem, pokrajać drobno i włożyć w wazę, wlać na to pół kwarty kwaśnej śmietany, zmieszać razem, poczem wlać dobry półkwaterek rosołu, wciąż mieszając; włożyć w gorącą zupę trzy na twardo ugotowane i pokrajane na ćwiartki jajka, krajane w kostkę ogórki i nieco szyjek rakowych, następnie zaś postawić waze na lód, a gdy dobrze ostygnie, wydać na stół, kładąc na każdy talerz kawałeczek lodu. Zamiast barszczu żytniego można użyć kwasu ogórkowego, który się gotuje chwilkę wraz z rosołem, lub też smaku od ugotowanego szczawiu.

Chłodnik Białoruski.

Ugotować kilka czerwonych buraczków, obrać i drobno posiekać; ugotować na twardo trzy jaja i pokrajać każde na ośm części; pokrajać w małe kostki jeden cztero-calowy świeży ogórek; wziąć łyżkę siekanego szczypiorku i łyżkę siekanego kopru, oraz filiżankę kwaśnej śmietany i dwie łyżki octu, poczem dolać kwartę zimnej wody i dobrze wszystko rozmieszać, dodać soli i pieprzu do smaku, a następnie po-

stawić na lód, gdzie ma stać aż do chwili wydania na stół. Podając na stół położyć na każdy talerz kawałek lodu wielkości jaja kurzego i wtedy dopiero lać nań chłodnik. Przez dodanie szyjek rakowych czyni się chłodnik smaczniejszym. W razie braku szczypiorku, można użyć drobniutko posiekaną cebulę.

Chłodnik z Botwinki.

Wziąć jednakową ilość kwaśnej śmietany i barszczu ogórkowego i zmieszać należycie. Ugotować botwinkę z kilku buraków w wodzie z łyżką octu i posiekać, poczem dodać do śmietany i rozmieszać, a także dodać parę jaj ugotowanych na twardo i pokrajanych w ćwiartki, jeden świeży i jeden kwaszony ogórek pokrajane w kostkę, nieco pokrajanej drobno zimnej pieczonej cielęciny i dodać to z solą i pieprzem do chłodniku. Na ostatek usiekać nieco szczypiorku i koperku i także wsypać w chłodnik, który potem należy postawić na lód, gdzie ma stać aż do wydania go na stół.

Chłodnik Rabarbarowy.

Pokrajać parę łodyg rabarbarowych i gotować w kwarcie wody około pół godziny, poczem wodę odcedzić do wazy i dodać do niej: kilka ugotowanych i drobno posiekanych czerwonych buraczków, pokrajany w kostkę duży kwaszony ogórek, trzy pokrajane jaja gotowane na twardo, parę łyżek mięsa rakowego, kwaśnej śmietany, siekanego koperku, soli i pieprzu do smaku. Postawić na lodzie i wydać dopiero gdy będzie bardzo zimny; można także wrzucić kawałek lodu do wazy tuż przed wydaniem na stół.

Chłodnik Różowy.

Wziąć kwartę kwasu od ogórków, dolać wody jeżeli za kwaśny, wsypać trochę siekanego kopru i zagotować, poczem odstawić od ognia. Osobno ugotować parę czerwonych buraczków, obrać, pokrajać w cieniutkie paseczki i wrzucić do ciepłego kwasu,aby nabrał koloru i słodyczy. Obrać i pokrajać w plasterki dwa kwaszone ogórki; pokrajać w ćwiartki trzy na twardo ugotowane jaja; dodać kilkanaście szyjek rakowych; rozbić dobrze filiżankę kwaśnej śmietany. Śmietanę rozmieszać najpierw dobrze z zupą, a następnie włożyć ogórki, jaja i szyjki rakowe i postawić na lód, a wydać na stół gdy zupełnie ostygnie; na talerze można położyć po kawałku lodu. Powyższy chłodnik podawać można także na gorąco jako barszcz, a w takim razie po dodaniu buraczków zagotować, odstawić od ognia i wtedy dodać śmietanę i inne dodatki i już więcej nie gotować, lecz zaraz wydać na stół.

Zupa Migdałowa.

Pół funta migdałów słodkich i pięć gorzkich sparzyć, obrać z łuski, usiekać bardzo drobno, a następnie uwiercić w donicy, skrapiając mlekiem lub wodą, żeby olejku nie puściły. W tak utarte na masę migdały wlać kwartę gotowanej wody, wymieszać dobrze i przecisnąć przez gęste sito lub serwetę; przetłuc pozostałą miazgę powtórnie, nalać trochę tego samego płynu i znowu przez sito przecisnąć, poczem wsypać pięć lub sześć uncyi cukru i razem dobrze wymieszać. Osobno ugotować na mleku lub wodzie pół filiżanki ryżu—można z cynamonem,

cukrem i rodzenkami—wsypać w wazę i wylać na to zupę, poczem postawić na lód dla ostudzenia. Zupę te można również i na gorąco podawać.

Zupa Wiśniowa.

Kwartę dojrzałych wisień obrać z szypułek, wsypać wraz z pestkami w rądelek, dodać kawałek cynamonu i parę gwoździków, zalać taką ilością wody, aby zaledwie wiśnie przykryła i gotować kilkanaście minut, poczem przetrzeć przez durszlak i wsypać pół funta cukru i rozmieszać. Następnie rozbić pół łyżki mąki z zimną wodą, zagotować wszystko razem i postawić na lód dla ochłodzenia. Gdy ostygnie zupełnie, podać na stół z grzaneczkami. Niektórzy także zaprawiają tę zupę kwaśną śmietaną.

Zupa z Truskawek.

Zmieszać razem filiżankę kwaśnej śmietany, filiżankę słodkiej śmietanki i trzy żółtka; wsypać pół funta miałkiego cukru i ubić wszystko razem na pianę. Postawić w garnku lub rądelku na gorącym piecu i mieszać łyżką, aby trochę zgęstniało, bacząc, wszakże, aby się żółtka nie zwarzyły. Kwartę dojrzałych truskawek przetrzeć przez sito tak, aby na sicie tylko ziarnka zostały, poczem otrzymany płyn wlać do gorącej śmietany, dobrze zmieszać, następnie zaś dolać, wciąż mieszając, szklankę lekkiego kwaśnego wina, do wazy wsypać garść całych ładnych truskawek, zalać zupą i postawić na lodzie, gdy zaś zupełnie ostygnie, wydać na stół podając osobno krajane w kostkę biszkopciki.

Zupa z Jabłek.

Pokrajać drobno sześć sporych winkowatych jabłek, włożyć w garnek, zalać trzema filiżankami wody i gotować aż jabłka zupełnie się rozgotują. Następnie przetrzeć przez rzadkie sito, dodać dobre ćwierć funta cukru, szklankę białego kwaśnego wina i skórkę z pół cytryny, otartą o cukier. Ubić z dwoma żółtkami dużą filiżankę kwaśnej śmietany, a na tę śmietanę potem łać powoli gorącą zupę, mieszając jednocześnie, następnie zaś postawić na lód dla ochłodzenia. Jako dodatek podaję się grzaneczki maczane w śmietance i następnie przysmażone na maśle i posypane na patelni cukrem. Żółtka można pominąć. Zupę te można także robić z gruszek w ten sposób z dodatkiem wszakże paru kwaśnych jabłek, bo inaczej będzie mdła.

Zupa z Czernic.

Kwartę dojrzałych czernic (blueberry) zalać taką ilością wody, aby się tylko zamoczyły, poczem gotować dopóki nie popękają, a wtedy przetrzeć przez sito i otrzymany płyn odstawić aby się ustał. Gdy wszystkie męty opadną na dno, zlać czysty sok do rądelka, wsypać ćwierć funta cukru, kawałek cynamonu, parę łyżek zimnej wody rozbić z małą łyżeczką mąki pszennej, zaprawić zupę i postawić na ogień. Jak tylko się zacznie gotować, wsypać garść wybranych ładnych jagód, gotować kilka minut, poczem wystawić na lód. Jako dodatek daje się smażone grzaneczki z białego chleba, lub osobno ugotowane krajane kluseczki, przepłukane następnie zimną wodą. Zupę tę można także i na gorące podawać.

Zupa Nic.

Ubić na pianę trzy białka, dodać łyżkę miałkiego cukru i rozmieszać. Zagotować kwartę niezbieranego mleka, nabierać pianę z białek łyżką i kłaść na gotujące się mleko tak, jak kluski kładzione, a gdy się ugotują, wyjąć łyżką durszlakową i włożyć do wazy. Rozbić pół szklanki cukru z trzema żółtkami niemal do białości, dodać dwie łyżki zimnego mleka, następnie zaś lać gorące mleko na tę masę, ciągle mieszając; włożyć parę kawałeczków cynamonu i garść rodzenków bez ziarnek i wszystko wylać w wazę i postawić na lód dla ostudzenia.

Kalteszal.

Na cztery osoby wziąć kwartę piwa. Wsypać w wazę ćwierć funta cukru, zalać małą szklaneczką piwa, wcisnąć sok z jednej cytryny. Sparzyć wodą garść rodzenków bez ziarnek, przemyć, wodę odlać, a rodzenki wrzucić w wazę, a także ćwierć łyżeczki sproszkowanego cynamonu i parę kawałeczków całego, garść tartego chleba żytniego i szklaneczkę czerwonego wina, lub zamiast wina kieliszek araku. Wymieszać to wszystko dobrze w wazie i dolać resztę piwa, następnie zaś postawić na lód. Ususzyć w piecu garstkę pokrajanego w mała kostkę chleba i przed samem wydaniem na stół wrzucić w wazę. Aby kalteszal był zimniejszy, można włożyć w wazę kawałek lodu.

ROZDZIAŁ II.

Dodatki do Zup.

DODATKI DO ZUP.

Makaron.

Rozbić cztery jaja i zagnieść je z taką ilością mąki, ile przyjmą, czyli około funta, a ciasto ma być jak najtwardsze. Rozwałkować jak najcieniej i zostawić na stolnicy pół godziny, lub dłużej, aby obeschło, następnie zaś zwinąć je w wałek i cieniutko pokrajać. Tak pokrajany makaron rozrzucić luźno po stolnicy na godzinę conajmniej. Na czas jakiś przed wydaniem zupy lub rosołu, zagotować wodę w rądelku, wsypać nieco soli i wrzucić makaron; gdy wypłynie na wierzch, jest to znakiem, że już ugotowany, a wtedy wylać go na durszlak, a gdy woda spłynie, wrzucić w wazę i nalać rosołu. Można gotować w rosole i będzie nawet lepszy od gotowanego w wodzie, ale wtedy rosół nie będzie tak czysty.

Kluski Francuskie.

Uwiercić w misce łyżkę świeżego masła, a następnie wpuścić w to masło po jednemu cztery żółtka, wiercąc jednocześnie wciąż w jedną stronę. Zebrać z rosołu pół łyżki tłuszczu czyli pozłoty, ostudzić dobrze i wlać w żółtka; ubić na gęstą pianę pozostałe cztery białka, wmieszać do żółtek, biorąc po łyżce piany na raz. Przesiać pół kwarty mąki i mąkę tę sypać bardzo wolno w rozbite jaja, zmieszać razem,

poczem nabierać ciasto to na łyżkę i kłaść na gotujący się rosół, przykryć, a jak podrosną, wyjąć łyżką i włożyć w wazę, w którą wlać wpierw trochę rosołu, a dopiero po włożeniu klusek wlać resztę rosołu w wazę, cedząc go przez sitko. Tak kładąc jak i wyjmując kluski łyżką trzeba się z niemi obchodzić bardzo ostrożnie, aby się nie pogniotły.

Kluski Francuskie bez Piany.

Ucierać w misce łyżkę masła i łyżkę tłuszczu tak długo, aż niemal zbieleje, a wtedy wlać po jednemu dwa żółtka i ucierać dalej aż dopóki nie zgęstnieje, poczem wbić jedno całe jajko i wiercić dalej wciąż w jedną tylko stronę aż będzie gęste. Wziąć półtorej łyżki mąki i sypać bardzo powoli i jednocześnie ucierać. Gdy dobrze mąka wmieszana, kłaść łyżką kluski na rosół, przykryć pokrywą aby podrosły, poczem wydać na stół.

Kluski Krajane.

Jedno jajko, pół kwarty mąki i tyle wody, aby ciasto nie było zbyt twarde; zagnieść, rozwałkować cienko i pokrajać na paski około półtora cala szerokie, ułożyć jeden na drugim, przesypując mąką, a następnie pokrajać na kluski dowolnej wielkości. Tak pokrajane kluski wrzucić na gotującą się wodę osoloną i gotować aż wypłyną na wierzch, poczem wyrzucić na durszlak i przepłukać zimną wodą aby się nie zlepiały, następnie zaś włożyć w wazę i zalać rosołem. Jeżeli kluski mają służyć do zupy zabielanej, można je gotować w tejże zupie, a będą smaczniejsze; z rosołem tego zrobić nie można, albowiem będzie białawy i mętny.

Kluski Pulchne.

Zagotować w rądelku pół filiżanki masła i filiżankę wody i do wrzącego płynu wsypać powoli filiżankę mąki, mieszając jednocześnie, aby się utworzyła jednolita masa. Odstawić od ognia i dobrze ostudzić, a wtedy wbić dwa jajka i wymieszać należycie. Z ciasta tego można robić kluski trzema sposobami, a mianowicie: 1) Nabierać łyżką i kłaść kluski na gotującą się zupę, następnie zaś przykryć aby podrosły; 2) robić palcami małe okrągłe gałeczki i smażyć je na gorącym tłuszczu, którego musi być dużo w rądelku; 3) napełnić wysmarowaną masłem formę blaszaną do połowy ciastem, wstawić w rądelek z goracą wodą i ugotować na parze, ostudzić, pokrajać nożem w kostkę i włożyć w wazę przed napełnieniem jej zupą.

Kluseczki Królewskie.

Ubić w misce trzy całe jaja, dodać filiżankę niezbieranego mleka, soli do smaku i dwie łyżki tartego sera, najlepiej parmezanu, i wymieszać wszystko należycie, następnie zaś wlać w blaszaną foremke wysmarowaną masłem, wstawić foremkę w rądelek z gorącą wodą, która powinna sięgać wyżej niż do połowy foremki, postawić na ogień i gotować około dwúdziestu minut. Gdy już ugotowane, a poznać to można kładąc wykałaczkę w środek foremki—gdy ciasto nie rozmazuje się na wykałaczce to jest gotowe—foremkę wyjąć i przewrócić na stolnicy i zostawić aby ostygło, a wtedy krajać nożem podłużne kluseczki, włożyć w wazę i zalać rosołem.

Kluski Parzone.

Ubić jedno całe jajko, dodać trzy łyżki mleka i trzy łyżki mąki i dobrze wszystko wymieszać. Rozpuścić w rądelku ćwierć funta masła, wlać w nie powyższe ciasto, postawić na bardzo wolnym ogniu i mieszać łyżką; gdy ciasto od rądelka odstaje, zdjąć z ognia i ostudzić, następnie zaś wbić jedno jajko, posolić, wymieszać dobrze łyżką umoczoną w gorącej wodzie, nabierać ciasto na łyżkę i kłaść na gotującą się zupę i gotować aż spłynie na wierzch, a wtedy wydać.

Kluski z Kaszki Mannowej.

Utrzeć w misce na śmietanę łyżkę roztopionego masła, dodając po jednemu cztery żółtka, poczem wlać ubite na gęstą pianę cztery białka, wymieszać dobrze i dodać, sypiąc powoli i ciągle mieszając, pół kwarty pszennej kaszki mannowej; wymieszać aż kaszka napęcznieje i ciasto zrobi się gęste i odstawić na jakie pół godziny. Gdy kaszka dobrze napęcznieje, kłaść łyżką kluski z tego ciasta na gotujący się rosół, za każdym razem maczając łyżkę przed nabraniem w czystej wodzie; przykryć rosół aby urosły, poczem wydać na stół.

Kluski z Bułek.

Uwiercić w donicy na pianę parę łyżek masła, a następnie dosypać drobno utartej bułeczki tyle, aby po wymieszaniu utworzyło się dość gęste ciasto. Z ciasta tego robić małe kluseczki i ugotować je w rosole; gdy wypłyną na wierzch, przykryć i pogotować chwilkę, a będą pulchniejsze i bardziej kruche, poczem wydać z rosołem na stół.

Niemieckie Knedle.

Pokrajać w małe kostki ćwierć funta świeżej słoniny, usiekać drobniutko parę cebul i przysmażyć razem ze słoniną tak, aby słonina tylko do połowy była usmażona. Pokrajać drobno dwie bułeczki, dodać do słoniny, zmieszać dobrze i smażyć dalej, wciąż mieszając, aż bułka będzie sucha, następnie dolać kilka łyżek rosołu, wbić dwa całe jajka, wsypać soli i pieprzu do smaku i wymieszać to wszystko na gęstą masę, z której robić gałki wielkości orzecha włoskiego i gotować w rosole lub zupie.

Pulpety z Łoju.

Pół funta świeżego łoju wołowego, najlepiej od polędwicy, posiekać drobno, wybrać wszystkie żyłki i błonki, poczem uwiercić w donicy na masę, a wtedy dodać pół kwarty tartej bułki, łyżkę rosołu, dwa całe jaja, trochę drobno posiekanej pietruszki zielonej i odrobinę gałki muszkatołowej i wszystko dobrze wymieszać. Posypać ręce mąką i z tej masy robić okrągłe gałki wielkości orzecha włoskiego i ugotować w rosole.

Pulpety z Mięsa.

Każde mięso może być na te pulpety użyte, aby tylko było miękkie. Na pół funta mięsa wziąć kawałek łoju wołowego, najlepiej od nerki, wielkości jaja kurzego, posiekać bardzo drobno i następnie utłuc na masę; dodać rozmoczoną w wodzie bułkę, soli i pieprzu do smaku, posiekanej zielonej pietruszki i odrobinę gałki muszkatołowej, oraz wbić dwa jaja; wszystko

to wymieszać dobrze, posypać ręce mąką i robić z tej masy gałeczki wielkości orzecha włoskiego i ugotować w wodzie. Pulpety te podają się zwykle do barszczu.

Pulpety z Wątróbki.

Funt ugotowanej wątróbki cielęcej utrzeć na tarce, przetrzeć przez sito i dodać do niej ćwierć funta drobno posiekanego łoju wołowego od polędwicy, pół kwarty tartej bułki, dwa jajka, soli i pieprzu do smaku i nieco zielonej usiekanej pietruszki. Wszystko to dobrze wymieszać, wyłożyć na stolnicę i umaczawszy ręce w mące robić okrągłe pulpety wielkości orzecha włoskiego, które następnie włożyć do gotującego się rosołu lub wody i gotować trzy minuty, wyjąć łyżką i włożyć w wazę.

Pulpety ze Szpiku.

Najwykwintniejsze pulpety do zup lub rosołu robią się w ten sposób, że zamiast łoju wołowego bierze się szpiku. Ćwierć funta szpiku utrzeć dobrze w donicy, a gdy będzie podobny do śmietany, wbić po jednemu dwa całe jaja, dobrze utrzeć wszystko razem i potem sypać powoli ćwierć funta miałko utartej i przesianej bułki, dodać pieprzu i soli do smaku i dobrze zmieszać. Masę tę wyłożyć następnie na stolnicę i utarzać z niej długi wałek, pokrajać go na kawałki wielkości włoskiego orzecha, każdy potem utarzać aż będzie okrągły i wrzucić do gotującej się wody. Gdy się ugotuje wyjmować ostrożnie łyżką i kłaść w wazę napełnioną zupą. Do próżnej wazy pulpetów tych kłaść nie można, bo się

zlepią. Jeżeli pulpety mają służyć do barszczu lub zupy szczawiowej, można je ugotować w zupie.

Pulpety z Móżdżku.

Wziąć jeden móżdżek cielęcy, obciągnąć błonkę i ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem paru łyżek octu. Utrzeć w donicy łyżkę masła na śmietanę, poczem dodać do niej pokrajany w kawałki i obrany z żyłek móżdżek i razem dobrze rozetrzeć, następnie zaś wbić po jednemu cztery żółtka, rozcierając dobrze po każdem, oraz soli i pieprzu do smaku. Pozostałe białka z czterech jaj ubić na gęstą pianę, zmieszać z utartą masą i znowu wszystko uwiercić aż będzie gęste. Rozgrzać na patelni sporą ilość tłuszczu, nabierać na łyżkę o ile możności okrągłe kawałki masy i wrzucać na tłuszcz. Gdy pulpety się zrumienią, wyjmować je łyżką i włożyć w wazę, która już jest napełniona zupą. Do próżnej wazy pulpetów kłaść nie należy, bo się pogniotą.

Pulpety do Barszczu.

Pulpety te robią z mięsa gotowanego, pozostałego z rosołu z dnia poprzedniego. Funt mięsa i ćwierć funta świeżego łoju wołowego od nerki posiekać bardzo drobno, dodać ćwierć funta tartej bułki, jedną upieczoną i drobno posiekaną cebulę, soli i pieprzu do smaku. Wymieszać to wszystko doskonale w misce, następnie zaś wyłożyć na posypaną mąką stolnicę i wyrobić z tej masy okrągłe wałki, spłaszczyć je trochę ręką i włożyć w gotującą się w głębokiej patelni lub

płytkim rądlu wodę, a gotować pod pokrywą. Po ugotowaniu wyłożyć na durszlak, a gdy z wody ociekną, krajać ukośnie nożem na calowe kawałki, które wrzucić w wazę i zalać barszczem.

Pulpety z Szynki.

Rozgotować pół filiżanki tartej bułki lub białego chleba w pół filiżance mleka na masę; odstawić od ognia i dodać jedno białko, ubite na gęstą pianę, dwie łyżki masła, trochę siekanej pietruszki i sporo pieprzu. Usiekać dwie-trzecie filiżanki gotowanej szynki, zmieszać z poprzednio zrobioną masą i utrzeć lub usiekać wszystko na masę, którą potem przetrzeć przez rzadkie sito. Z masy tej wyrabiać podłużne kluski i ugotować je w zupie.

Pulpety ze Szpinaku.

Ugotować nieco szpinaku w osolonej wodzie, posiekać bardzo drobno i dodać taką samą ilość tartej bułki, a także dobrze osolić i wsypać po szczypcie pieprzu zwykłego i czerwonego pieprzu. Dodać tyle białka, aby masę dobrze niem zwilżyć, poczem niech postoi z piętnaście minut. Z masy tej wyrobić gałki wielkości orzecha laskowego i ugotować w zupie. Gotować należy pięć minut. Daje się trzy lub cztery pulpety na talerz zupy.

Pulpety smażone.

Usiekać na masę jakiejkolwiek zimnej wołowiny—może to być pieczeń lub wołowina gotowana—dodać sporą ilość tartej cebuli, soli i

pieprzu do smaku. Dodać parę łyżek rosołu lub jakiejkolwiek zupy, postawić na ogień, zaprawić łyżką mąki i gotować z pięć minut. Zdjąć z ognia, a gdy ostygnie, porobić gałeczki wielkości włoskiego orzecha, umoczyć w jajku i smażyć w gorącym smalcu aż do zrumienienia, poczem wydać do zupy.

Pulpety z Kartofli.

Utrzeć na masę kilka zimnych gotowanych kartofli. Na półkwaterek takich kartofli dodać łyżkę zielonej pietruszki, dwa żółtka i jedno białko. Ubić na gładką masę i wyrabiać z niej małe kulki, które następnie utarzać w tartej bułce i usmażyć aż do zrumienienia w gorącym tłuszczu. Włożyć w wazę i nalać zupę.

Pulpety z Ryb.

Zdjąć skórę z jakiejbądź ryby, wykrajać mięso, posiekać, dodać soli i pieprzu do smaku. Rozpuścić w rądelku małą łyżkę masła, a gdy się zagotuje, wrzucić jedną utartą cebulę, jeszcze raz zagotować i odstawić. Rozmoczyć w mleku i następnie wycisnąć jedną bułkę, dodać do usiekanej ryby, wszystko jeszcze raz przesiekać, dobrze wymieszać i wyłożyć na stolnicę, posypać mąką i robić z tej masy wałeczki długości palca, które potem wrzucić w gotującą się wodę, i gotować ze dwadzieścia minut. Po ugotowaniu wyrzucić na durszlak i ostudzić, poczem pokrajać w grube plasterki i włożyć w wazę przed wlaniem do niej zupy. Te same pulpety można podawać także odzielnie jako potrawę z kluseczkami i białym sosem śmietankowym.

Uszka do Barszczu.

Funt chudej gotowanej wołowiny i ćwierć funta gotowanej słoniny usiekać razem bardzo drobno, prawie na masę. Zagotować w rądelku łyżkę masła i wrzucić do niego pół łyżki posiekanej pieczonej cebuli, poczem odstawić od ognia i włożyć w rądelek z masłem usiekane mięso, parę gotowanych i drobniutko usiekanych grzybków, wlać parę łyżek wody, w której grzybki się gotowały, oraz dodać parę łyżek tartej bułki, jedno lub dwa żółtka, a także soli i pieprzu do smaku, poczem dobrze wymieszać. Zrobić miękkie ciasto z pół kwarty mąki, jednego jajka i wody, rozwałkować dość cienko i pokrajać w czworokątne kawałki, ale ukośnie, aby po złożeniu na pół utworzył się równy trójkąt. Na ciasto to następnie nakładać masę, złożyć dwa przeciwległe kąty ostre, mocno zlepić, a wtedy wrzucić je w soloną wrzącą wodę i ugotować. Powyższa proporcya jest na ośm osób. Jeżeli uszka mają służyć do zupy postnej, robi się je w taki sam sposób, lecz z tą różnicą, że zamiast mięsa i słoniny bierze się grzyby i masło.

Jaja Faszerowane.

Ugotowane na twardo jaja ostudzić i przekrajać wraz ze skorupą na dwie połowy wzdłuż, wyjąć ostrożnie żółtko i białko tak, aby skorupy nie popsuć. Wybrane w ten sposób białka i żółtka posiekać, dodać łyżkę masła, soli i pieprzu do smaku, oraz trochę siekanego koperku lub szczypiorku, dobrze wszystko razem wymieszać i farszem tym nakładać skorupki. Włożyć

na patelnię masła, a gdy się dobrze rozgrzeje, kłaść na nie nadziane skorupki posypane tartą bułeczką, farszem nadół, i smażyć aż się dobrze zrumienią, poczem odwrócić i podać do zupy.

Jajka w Koszulkach.

Jajka w koszulkach nazywają się dlatego, że żółtko pokryte jest lekko białkiem. Najlepiej jest użyć do tego specyalnych blaszanych foremek bez dna, które wstawia się w patelnię z wrzącą wodą i następnie wpuszcza po jednem jajku w każdą foremkę i gotuje aż białko się zetnie, poczem wyjmuje łyżką durszlakową. W braku tych foremek, można jajka gotować i bez nich jak następuje: nalać na głęboką patelnię conajmniej cal wody, dodać łyżkę octu i zagotować, a wtedy wpuszczać jajka bardzo ostrożnie, aby się nie rozlały po całej patelni; jajko przed wpuszczeniem należy trzymać tuż ponad wodą i wpuszczać w wodę powoli; gdy białko się zetnie, wyjmować łyżką durszlakową i kłaść na talerze do zupy szczawiowej, barszczu lub bulionu.

Ryż gotowany.

Zalać gorącą wodą w rądelku ćwierć funta ryżu i postawić na ogniu, a jak tylko się zagotuje, natychmiast zdjąć i wodę zlać, następnie zaś zalać zimną wodą, włożyć trochę masła, z ćwierć łyżki, i gotować aż ryż miękki będzie, często mieszając aby się nie przypalił; najlepiej jest gotować w podwójnym rądelku, bo wtedy niema niebezpieczeństwa przypalenia. Gdy ryż

już ugotowany, wsypać w wazę i nalać zupę. Kto lubi, posypuje się ryż tartym parmezanem lub innym serem.

Skorupki Rakowe Nadziewane.

Ugotować parę tuzinów raków z solą i pieprzem, a gdy ostygną, wybrać mięso z szyjek i nóżek, drobno usiekać i zmieszać z łyżką surowego masła, łyżka tartej bułki, dodać trochę siekanej pietruszki, gałki muszkatułowej, soli do smaku i wbić dwa żółtka. Wymieszać to wszystko na gładką masę i farszem tym nakładać wypróżnione i oczyszczone skorupki rakowe. Tak przyrządzone skorupki gotuje się w zupie rakowej, można wszakże przysmażyć je na maśle.

Grzanki.

Po okrojeniu skórki z bułki lub chleba, pokrajać ośrodek w małe kostki i wrzucić na roztopione w patelni masło, najlepiej niesolone, wymieszać i usmażyć aż się nieco zrumienią. Można także, zamiast smażenia na ogniu, wstawić w gorący piec na dziesięć minut, czyli aż się zrumienią i obeschną. Do zup owocowych, macza się grzanki najpierw w śmietance, a potem smaży na patelni, a przed wydaniem posypuje cukrem i podaje przy zupie.

Grzanki z Serem.

Bułkę lub chleb bez skórki pokrajać na małe i bardzo cienkie plasterki, posmarować każdy dobrem masłem i posypać tartym serem—zielo-

nym, szwajcarskim lub parmezanem—i wstawić w średnio gorący piec na około dziesięć minut. Gdy grzanki dobrze obeschną, wyjąć i podać do zupy.

Krutony.

Krutony są to grzanki z białego chleba, wysuszone w piecu bez masła. Pokrajać chleb czerstwy w pół-calowe kostki, biorąc sam tylko ośrodek, poczem rozpostrzeć na blasze i wstawić w piec, a wyjąć gdy się dobrze zrumienią.

Patyczki Królewskie.

Pokrajać biały chleb w plasterki grubości około jednej trzeciej cala, odkrajać skórkę, posmarować masłèm i każdy plasterek przekrajać na trzy paski, które następnie wstawić w gorący piec aż do zrumienienia.



ROZDZIAŁ III.

Potrawy Mięsne.

WOŁOWINA.

Roast Beef.

Prawdziwy "roast beef" jest to ogromny kawał mięsa kotletowego z żebrami, upieczony w całości na brytwannie i krajany następnie na plastry i podany z sosem ściekłym na brytwannę. Ponieważ taki kawał mięsa waży kilkanaście funtów, przyrządzanie go w domu prywatnym jest prawie niemożebnem; gdy ukrajać mały kawałek mięsa i upiec wraz z kościami, tak jak się piecze roast beef, nie byłby dobry. Aby temu zaradzić, w powszechnym zwyczaju w Ameryce jest wyjmowanię żeber i zwijanie mięsa w okrągły kawałek, mający kształt pieńka, który następnie upieczony w gorącym piecu, jakkolwiek nigdy nie będzie tak dobry jak prawdziwy roast beef pieczony w jednym dużym kawale wraz z kościami, ma smak do niego zbliżony. Tak zwinięte mięso wytrzeć solą z pieprzem i trochą musztardy i wstawić w gorący piec; podczas pieczenia polewać należy ściekłym w brytwannę sosem. Na godzinę przed upieczeniem, obłożyć mięso obranemi kartoflami i upiec z niem razem. Sos można zaprawić mąką, lub też podać tak jak jest.

Roast Beef Parowany.

Wziąć kawałek krzyżówki o dwóch żebrach, wyjąć kości, mięso zwinąć i obwiązać szpagatem, poczem opłukać wrzącą wodą. Włożyć mięso w rądelek takiej wysokości, aby mięso sięgało niemal do wierzchu i nalać wrzącej wody na cal głęboko. Przykryć szczelnie pokrywą i wstawić w średnio gorący piec na dwie i pół do trzech godzin. Po godzinie pieczenia posypać solą, której użyć mniej więcej łyżeczkę. Gdy mięso już upieczone, zdjąć pokrywę i zostawić w gorącym piecu z dziesięć minut. Sos najłatwiejszy do zrobienia jest następujący: wyjąć mięso z rądelka, a w pozostały w nim sos wsypać półtorej łyżki mąki i zasmażyć na ogniu, poczem podać osobno, lub też polać na mięso.

Pieczeń Wołowa.

Wziąć kawałek mięsa zrazowego lub krzyżówki i naszpikować cienko krajaną młodą słoniną, włożyć na brytwannę, na wierzchu położyć kawałek masła i wstawić w bardzo gorący piec; podczas pieczenia polewać często sosem ściekłym na brytwannę. Gdy już jedna strona zrumieniła się dostatecznie, przewrócić na drugą. Solić należy dopiero na piętnaście minut przed wydaniem na stół. Cztero-funtowy kawał mięsa piecze się czterdzieści do czterdziestu pięciu minut. Jeżeli kawałek mięsa jest mały, dwa do trzech funtów, należy go najpierw opiec na patelni w maśle, na bardzo silnym ogniu, a wtedy dopiero wstawić w piec na brytwannie. Powyższy przepis jest na pieczeń nie zupełnie

upieczoną, z krwią w środku; chcąc ją mieć dobrze wypieczoną, należy trzymać w piecu nieco dłużej i piec nie powinien być tak gorący; ale wtedy pieczeń nie będzie tak dobra.

Pieczeń Wołowa Duszona.

Aby pieczeń duszona była dobra i krucha, radzą namoczyć ją na dzień lub nawet dwa w słabym occie, przegotowanym poprzednio z korzeniami, warunek ten wszakże nie jest koniecznym, a jako wymagający dużo zachodu, można całkiem pominąć. Najlepszą na pieczeń duszoną jest część mięsa zrazowa; naszpikować mięso dość grubemi kawałkami słoniny posypanej pieprzem, nasolić i pozostawić tak godzinę lub dwie. Roztopić w rądlu łyżkę masła, a gdy będzie rumiane, włożyć mięso i na silnym ogniu obrumienić wokoło nie przykrywając; rądel powinien być takiej wielkości, aby mięso ciasno pasowało; czynność ta jest w tym celu, aby mięso opiec po wierzchu i utworzyć na niem powłokę, coś w rodzaju skórki, przez którą sok mięsny nie może się wydostać nazewnątrz. Po takiem opieczeniu podlać mięso wodą, dodać pokrajanej w plasterki cebuli, parę grzybków suszonych, kilka ziarnek pieprzu i dusić pod pokrywą na bardzo wolnym ogniu dwie do czterech godzin, zależnie od wielkości pieczeni. Baczyć należy, aby nigdy nie było za dużo wody, albowiem wtedy pieczeń nie będzie się dusiła, lecz gotowała, nie będzie więc ani tak soczysta ani smaczna. Na krótko przed wydaniem do stołu można włożyć parę pomidorów i dusić razem

z pieczenią, a po wyjęciu mięsa zaprawić pozostały w rądlu sos trochą mąki lub tartego chleba. Pomidory można pominąć i podać sos zaprawiony samą mąką tylko. Osobno do tej pieczeni podaje się wszelkie jarzyny, najlepiej uduszone w maśle.

Pieczeń z Chrzanem.

Kawałek mięsa zrazowego zbić dobrze, osolić i opiec w rądelku na gorącem maśle, a gdy się dobrze wokoło zrumieni, podlać wodą, wrzucić trochę cebuli i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu. Gdy już zupełnie miękka, wyjąć z rądla i przekrajać wzdłuż przez środek na trzy ćwierci grubości mięsa, otworzyć i oba brzegi nacięcia wyłożyć cienkimi plasterkami cytryny, obranej ze skórki i pestek, a następnie w środek, pomiędzy plasterki cytryny, włożyć następujący farsz: Wziąć trzy łyżki świeżo utartego chrzanu, dwie łyżki masła, łyżkę tartej bułki, łyżeczkę cukru, soli i pieprzu do smaku i dwa żółtka; wszystko to wymieszać na gładką masę. Po napełnieniu rozcięcia, związać pieczeń szpagatem, włożyć napowrót w rądel i dusić pół godziny lub czterdzieści minut, a wtedy zaprawić sos mąką i kwaśną śmietaną, chwilkę pogotować razem i wydać na stół.

Pieczeń Huzarska.

Kilkofuntowy kawał pieczeni, najlepiej zrazowej, zbić mocno, posolić i opiec w gorącym piecu, polewając często tłuszczem. Gdy już dobrze się obrumieni i jest na pół miękka, wyjąć i ponadkrawać ukośnie ostrym nożem, poczem te nacięcia napełnić następującym farszem: U-

piec dwie średnie cebule, utrzeć je na tarce, dodać łyżkę masła, soli i pieprzu do smaku i tyle tartego białego chleba, aby masa była dość gęsta i dobrze wymieszać. Po nałożeniu tego farszu, włożyć pieczeń do rądla, zalać sosem, który się uformował podczas pieczenia, przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu pół godziny.

Pieczeń Ułańska.

Mięso posolić i popieprzyć do smaku, obrumienić ze wszystkich stron z jarzynkami, podlać zimną wodą i dusić na wolnym ogniu pod pokrywą. Gdy mięso już na pół uduszone, wyjąć z rądla, ponadkrawać wzdłuż lub ukośnie dość głęboko i poprzekładać następującym farszem: Trzy łyżki chrzanu, trochę masła, łyżkę cukru, dwa żółtka i utartego chleba tyle, aby była dość gęsta masa; dodać soli i pieprzu do smaku, drobniutko usiekanej zielonej pietruszki lub koperku, wszystko to należycie wymieszać i zaraz farszem tym przekładać przygotowaną pieczeń. Tak przyrządzoną pieczeń włożyć następnie w czysty rądel. Do rądla, w którym się pieczeń dusiła, włożyć łyżkę masła i łyżkę mąki i podsmażyć, poczem rozprowadzić śmietaną, zagotować, przecedzić, sosem tym zalać pieczeń i dusić na wolnym ogniu aż do miękkości, bacząc przytem, aby farsz nie wypłynął.

Pieczeń po Portugalsku.

Kawałek miękkiej wołowiny obrumienić w rądlu ze wszystkich stron, następnie zaś dodać rozmaitych jarzyn krajanych w kostkę, kilka kartofli, parę pokrajanych pomidorów, nieco zielonego groszku, podlać rosołem i dusić na

wolnym ogniu aż do miękkości. Gdy mięso już miękkie, wyjąć z rądla, pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku i zalać pozostałym sosem z jarzynami.

Pieczeń Siekana.

Półtora funta miękkiej wołowiny usiekać jak najdrobniej, dodać pół funta siekanej wieprzowiny i ze dwie łyżki usiekanego łoju wołowego od nerki; po zmieszaniu przesiekać jeszcze raz, dodać ze dwie bułki otarte ze skórki i namoczone w zimnej wodzie, lub taką samą ilość białego czerstwego chleba, wyciśniętego dobrze z wody; wsypać soli i pieprzu do smaku, jedną sporą upieczoną i następnie drobno usiekaną cebulę, dodać dwa żółtka i parę łyżek pokrajanej w kostkę młodej słoniny; wymieszać to wszystko i uformować z tej masy podłużny bochenek, który następnie włożyć na brytwannę z gorącem masłem i wstawić w gorący piec na godzinę; podczas pieczenia polewać często ściekłym z mięsa sosem. Przed wydaniem na stół zaprawić sos mąką i kwaśną śmietaną.

Pieczeń Siekana Nadziewana Kaszą.

Przygotować mięso sposobem podanym przy pieczeni siekanej powyżej. Uprażyć ze słoniną pół kwarty grubej kaszy gryczanej, którą następnie ostudzić. Zmoczyć wodą stolnicę, włożyć na nią mięso i rozpostrzeć w kształcie cienkiego okrągłego plastra, ułożyć na środku podłużnie kaszę, zwinąć w podłużny bochenek, utarzać lub obsypać mąką i wrzucić na patelnię z gorącem masłem, obrumienić na dużym ogniu, następnie zaś wstawić z patelnią w piec bardzo

gorący na pół godziny lub nieco dłużej. Przed wydaniem zaprawić mąką i kwaśną śmietaną.

Pieczeń Siekana Nadziewana Kartoflami.

Robi się zupełnie w taki sam sposób jak nadziewana kaszą, lecz zamiast kaszy kładzie się na gorąco tłuczone kartofle, a podaje z sosem z mąki i śmietany.

Befsztyk.

Najlepszy befsztyk jest smażony na ruszcie żelaznym, pod którym pali się ogień i płomień dosięga prawie mięsa; gdzie rusztu takiego niema, można smażyć na patelni, na bardzo silnym ogniu, a befsztyk będzie także dobry. Powszechnie używane w Ameryce gatunki mięsa na befsztyk są następujące: Polędwica (tenderloin), krzyżówka (porterhouse), kotletowe (short porterhouse) i pierwsze krzyżowe (sirloin); za najlepsze mięso na befsztyk uważane jest w Ameryce "porterhouse." Aby befsztyk był dobry, musi być ukrajany na cal grubo, a zazwyczaj czem większy plaster, tem też i lepszy będzie befsztyk. Plaster takiego mięsa wrzucić należy na ciężką patelnię, silnie rozgrzaną na dużym ogniu z małą ilością masła lub tłuszczu; ponieważ dobroć befsztyku w znacznej mierze zależy od silnego ognia, na którym się smaży, przeto smażąc go na patelni najlepiej prawdopodobnie jest używać łoju, a nie masła, albowiem temperatura wrzącego łoju jest wyższa od masła, ale smażąc na łoju należy befsztyk posmarować masłem po usmażeniu. Dalej ważnym warunkiem jest, aby mięsa wcale nie zbijać ani nie solić—posolić go dopiero po usmaże-

niu; następnie, smażyć zawsze cały plaster mięsa, a nigdy go nie krajać w kawałki. Jako sos podaje się tylko sok z mięsa, pozostały na patelni. Smaży się krótko, najwyżej dziesięć do piętnastu minut, a po usmażeniu mięso powinno być wewnątrz czerwone. Niektórzy smażą befsztyk bez tłuszczu, a kładą mięso na patelnię posypaną solą; befsztyk w ten sposób smażony ma smak nieco odmienny i mięso jest suche. Po usmażeniu należy natychmiast posmarować befsztyk masłem i wydać na stół. Jako jarzynę podają się tylko kartofle, najlepiej smażone po francusku. W Europie okładają usmażony befsztyk struganym chrzanem; w Ameryce nigdzie tego nie robią.

Befsztyk po Niemiecku.

Kawałek miękkiego mięsa na befsztyk posmarować z obu stron oliwą i lekko posolić i zaraz wrzucić na patelnię ze zrumienionem masłem i pokrajaną w plasterki cebulą; cebulę włożyć należy na masło tuż przed położeniem na niej mięsa; smażyć na mocnym ogniu aż się mięso dobrze zrumieni na jednej stronie, a wtedy przewrócić na drugą i obok mięsa położyć z jednej strony na patelni kilka małych kartofelków, ugotowanych poprzednio w wodzie, a z drugiej strony nieco pokrajanych w paski i uduszonych w maśle grzybków, a także na przeciwległych stronach patelni, tuż przy brzegach, wpuścić po jednem jajku. Gdy jajka dobrze się zetną, wydać na stół. Befsztyk ten przyrządzać należy na okrągłej patelni blaszanej bez rączki, coś w rodzaju dużego talerza, a po usmażeniu postawić patelnię na talerzu i wraz z nią podać. W

Europie nazywają tę potrawę "Befsztyk po hambursku."

Befsztyk Zapiekany.

Dość grubo ukrajany befsztyk położyć na środku brytwanny, a wokoło obłożyć obranemi i pokrajanemi w pół-calowe plasterki surowemi kartoflami. Posolić kartofle, a także posypać pieprzem i na wierzch położyć z łyżkę masła, rozdrobionego na małe kawałeczki; mięsa na razie nie solić. Wstawić w piec, uważając wszakże, aby nie był zagorący i piec od dwudziestu minut do godziny, zależnie od ilości mięsa i od tego, czy się chce mieć dobrze wypieczony, czy też nie; posolić befsztyk dopiero po upieczeniu, wydając na stół. Nawet mięso gorszego gatunku, w ten sposób przyprawione, będzie dobrze smakowało.

Befsztyk z Bananami.

Usmażyć grubo ukrajany befsztyk na silnym ogniu. Obrać cztery banany i przekrajać każdy wzdłuż na trzy części, włożyć na patelnię z gorącem masłem i smażyć pięć minut; wyłożyć befsztyk na półmisek, ubrać po wierzchu smażonymi bananami i polać roztopionem masłem, do którego wsypać troszeczkę soli i szczyptę czerwonego pieprzu i wydać na stół.

Befsztyk Tatarski.

Uskrobać kawałek mięsa wołowego, najlepiej polędwicy, dodać musztardy, pieprzu i soli do smaku, nieco kaparów, wymieszać dobrze i wyłożyć na półmisku, nadając ładną formę, woko-

ło zaś ubrać siekaną cebulką, ogórkami, listkami sałaty itp.; na wierzchu mięsa zrobić dołek, w który wbić jedno surowe żółtko.

Zrazy Amerykańskie.

Ukrajać duży lecz cienki plaster befsztyku (round steak), około dwóch funtów. Posiekać bardzo drobne kawałek gotowanej szynki, wziąć tej masy jedną filiżankę, wbić dwa całe jaja, dodać łyżeczkę musztardy, szczyptę czerwonego pieprzu i trzy łyżki rosołu lub wody; wymieszać to wszystko na gładką masę i rozsmarować na mięso, poczem ciasno zwinąć i związać sznurkiem w kilku miejscach, dość luźno wszakże, aby sznurek mięsa nie przeciął przy gotowaniu. Posypać zwinięte mięso mąką i zrumienić na smalcu na dość silnym ogniu, poczem wyjąć; do pozostałego smalcu w rądelku dodać dwie drobno usiekane cebule, zasmażyć trochę, wsypać dwie łyżki mąki, dobrze rozmieszać i smażyć jeszcze ze trzy minuty, a wtedy wlać trzy filiżanki wody i zagotować. Włożyć mięso w rądelek takiej wielkości, aby się ledwie zmieściło i zalać powyższym sosem, dodać soli i pieprzu i dwa gwoździki, poczem przykryć i dusić na bardzo wolnym ogniu trzy godziny, a w tym czasie raz mięso przewrócić. Wydając na stół, sos przecedzić i polać nim mięso na półmisku, a po wierzchu posypać siekaną zieloną pietruszką.

Zrazy Zawijane Amerykańskie.

Ukrajać duży kawał befsztyku pół cala gruby i pokrajać go na paski sześć cali długie i trzy do

czterech cali szerokie. Zasmażyć jedną drobno usiekaną cebulę w małej ilości masła, a gdy się trochę zrumieni, zdjąć z ognia i dodać filiżankę tartej bułki lub białego chleba, łyżkę drobno usiekanej cebuli, łyżkę usiekanej zielonej pietruszki, soli i pieprzu do smaku; wymieszać to dobrze i farszem tym smarować mięso, kładąc z łyżkę na każdy pasek, poczem zwinąć, spiąć wykałaczką i włożyć w brytwannę z łyżką masła i filiżanką wody na trzy kwadranse. Po wyjęciu z pieca zaprawić sos mąką i polać nim zrazy na półmisku. Podczas pieczenia należy mięso często polewać sosem, aby nie wyschło.

Bitki w Śmietanie.

Wziąć dwa funty chudej wołowiny (najlepiej pierwszej krzyżowej), usiekać na maszynce, dodać soli i pieprzu do smaku, oraz jedną namoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę; przesiekać jeszcze raz, wbić dwa żółtka, łyżkę masła i białka ubite na pianę. Po wymieszaniu robić okrągławe płaskie kotlety, których ma być z powyższej proporcyi dziewięć, utarzać w mące i usmażyć w maśle na wolnym ogniu, nie rumieniąc ich bardzo. Dużą filiżankę kwaśnej śmietany rozmieszać z połową łyżki mąki, podlać bitki na patelni gdy już są prawie gotowe i smażyć wraz ze śmietaną kilka minut. Do bitków tych podaje się kartofle smażone po francusku, lub też zwykle smażone.

Kotlety Bite.

Kotletową część wołowiny pokrajać na kotlety, wyjąć grube kości, a pozostawić na każdym

tylko kawałek żeberka. Zbić lekko i nadać formę kotletów, pozostawiając na nich tłuszcz, posolić i wrzucić na patelnię z gorącem masłem; zacząć smażyć na gorącym ogniu, aby szybko zrumienić; po zrumienieniu jednej strony, przewrócić na drugą i również zrumienić, a wtedy, dopiero dokończyć smażenia na wolnym ogniu. Wydając na stół obłożyć kotlety struganym chrzanem i kartoflami, najlepiej smażonemi po francusku, lub też przysmażonemi wraz z kotletami na patelni.

Polędwica Pieczona.

Wyżyłować i naszpikować słoniną polędwicę, włożyć na brytwannę z gorącem masłem; z początku osmażyć na silnym ogniu, nad otwartą fajerką, a gdy się obrumieni, wstawić w gorący piec. Do polędwicy podawać można rozmaite jarzyny, najlepsze są wszakże kartofelki smażone na surowo, makaron włoski i grzyby.

Polędwica w Cieście.

Wyżyłowaną i oczyszczoną z tłuszczu polędwicę posolić i niech tak poleży godzinę, poczem wstawić ją do bardzo gorącego pieca i piec pół godziny. Zrobić ciasto francuskie, rozwałkować je cienko; polędwicę ostudzić tak, ażeby ostygła tylko nieco po wierzchu, a w środku była gorąca, a wtedy zawinąć ją całą w ciasto tak, aby nigdzie przez nie mięsa nie było widać; wstawić w gorący piec, a gdy ciasto już będzie dobrze rumiane, jest to znakiem, że mięso także gotowe. Tak pieczona polędwica będzie czerwona wewnątrz.

Zrazy Polskie Zawijane.

Mięso zrazowe lub krzyżowe pokrajać na duże lecz bardzo cienkie plastry, zbić, posolić i niech z piętnaście minut poleżą. Wziąć dwie upieczone i utarte cebule, łyżkę masła, pół filiżanki tartego chleba, soli i pieprzu do smaku i wymieszać to na gładką masę, którą następnie posmarować zrazy i zwinąć mocno tak, aby się nie rozkręcały. Roztopić w rądelku kawałek masła i na nie wrzucić zwinięte zrazy, a także dodać pieczonej cebuli i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu. Gdy się zrumienią, podlać trochę rosołem, wsypać nieco tartego chleba i dusić aż będą miękkie, co powinno zabrać około czterdziestu pięciu minut.

Zrazy Bite.

Pokrajać mięso zrazowe na cienkie zrazy, dobrze zbić, posypać solą i pieprzem, utarzać każdy w mące i kłaść w rądelek na gorące masło. Gdy się zrumienią, dodać pokrajanej w plasterki cebuli, trochę grzybów, podlać trochą wody i dusić aż sos puszczą, a wtedy wlać łyżkę śmietany i wydać na stół.

Zrazy Wołyńskie.

Przygotować zrazy siekane sposobem podanym poniżej i podusić tak, aby były na pół usmażone. Udusić osobno nieco kapusty—może być świeża lub też kwaszona—i każdy zraz obłożyć dość grubo kapustą, a następnie po wierzchu plasterkami świeżej słoniny, którą cały zraz ma być przykryty. Wten sposób przygotowa-

ne zrazy ułożyć w rądlu tak, aby jeden drugiego nie dotykał, podlać trochę rosołem i wstawić w gorący piec, nie przykrywając rądla. Gdy słonina się dobrze przyrumieni, to zrazy są już gotowe, a wtedy wyłożyć je na półmisek i polać trochę mocnym bulionem lub rosołem.

Zrazy Siekane.

Dwa funty dobrej wołowiny—pierwsza krzyżowa jest na ten cel najlepsza—usiekać wraz z tłuszczem na masę, dodać jedną wymoczoną i wyciśniętą z wody bułkę, dwie średnie upieczone i drobno usiekane cebule, soli i pieprzu do smaku, oraz dwa żółtka, lub też jedno całe jajko; wymieszać to wszystko dobrze i z masy tej wyrabiać podłużne zrazy, których z tej proporcyi powinno być ośm. Pokrajać drobniutko ćwierć funta młodej słoniny i usmażyć w rądelku aż się lekko zrumieni, a wtedy włożyć zrazy i dobrze wprzód je obrumienić, poczem dodać parę łyżek rosołu, parę suszonych grzybków, które należy poprzednio namoczyć na godzinę w gorącej wodzie i drobno pokrajać, i ze dwie małe cebulki; dusić pod pokrywą na wolnym ogniu piętnaście do dwudziestu minut, dodać łyżkę lub dwie kwaśnej śmietany i znowu dusić z kwadrans, a wtedy wyłożyć na półmisek.

Zrazy Zawijane z Kapustą.

Miękkie mięso wołowe pokrajać na dość duże lecz cienkie plastry, zbić mocno i posolić i popieprzyć do smaku. Sparzyć w rądelku nieco kwaszonej kapusty i nakładać ją na mięso, bio-

rąc dużą łyżkę kapusty na każdy plaster mięsa, a także włożyć kawałeczek słoniny lub łyżeczkę masła, zwinąć, obwiązać nitką, ułożyć w rądlu, podlać rosołem lub wodą, dodać kilka plasterków słoniny lub też skórek wieprzowych, kilka pokrajanych pomidorów, korzeni i dusić aż do miękkości. Gdy mięso już miękkie zupełnie, wyłożyć na półmisek, zaprawić sos mąką i polać zrazy, wokoło zaś obłożyć tartemi kartoflami i posypać siekaną zieloną pietruszką albo koperkiem.

Zrazy po Wiejsku.

Miękkie mięso wołowe pokrajać w cienkie plastry, rozbić, posolić i popieprzyć do smaku i ułożyć w rądlu, przekładając cienkimi plasterkami słoniny i listkami bobkowemi, podlać małą ilością wody i dusić na wolnym ogniu aż mięso miękkie będzie, a wtedy wsypać tartego chleba razowego, aby sos był gęsty. Ze zrazami temi podaje się zwykle placki kartoflane.

Zrazy a la Stragonow.

Pokrajać w plasterki polędwicę, lub inne miękkie mięso wołowe, posolić i usmażyć na maśle. Włożyć w rądelek kawałek masła, trochę mąki i drobno usiekanej cebuli i zasmażyć, poczem wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany, trochę papryki i łyżkę sosu Soja. Usmażone zraziki układa się na grzankach na półmisku i polewa powyższym sosem. Uważać należy, aby zrazów zanadto nie wysmażyć.

Zrazy Faszerowane.

Półtora funta dobrej wołowiny usiekać na masę, z dodaniem ćwierci funta łoju od nerki; dodać pół dużej wymoczonej i wyciśniętej z wody bułki, soli i pieprzu do smaku, tartej lub drobniutko usiekanej cebuli, wymieszać to wszystko na masę i wyrabiać z niej podłużne zrazy, które następnie zwilżyć wodą i obsypać mąką i wrzucić na zrumienione masło. Gdy się po obu stronach zrumienią, podlać smakiem z wygotowanych kości, lub też dwiema łyżkami śmietany i dusić pod pokrywą piętnaście minut.

Zrazy a la Nelson.

Pokrajać funt polędwicy na cienkie zraziki, zbić dobrze, posypać solą i pieprzem. Włożyć w rądel łyżkę masła, zagrzać aż do zrumienienia i wtedy położyć na nie warstwę zrazów, posypać sparzoną i w cienkie plasterki pokrajaną cebulą, następnie znowu zrazy, cebulę i na wierzch nieco masła, poczem przykryć szczelną pokrywą i dusić, potrząsając często rądlem. Ogień należy mieć dość silny, bo głównym warunkiem zrazów a la Nelson jest to, aby dusić je nie dłużej nad dwadzieścia minut, a wtedy powinny być już miękkie. Wraz ze zrazami można udusić nieco kartofelków, które wpierw należy na pół ugotować i następnie pokrajać w plasterki. Przez dodanie grzybków, zrazy będą znacznie lepsze; grzyby udusić należy razem z mięsem.

Zrazy na Prędce.

Funt miękkiej wołowiny—polędwica jest najlepsza—pokrajać na kawałeczki wielkości orzecha włoskiego i każdy następnie bardzo silnie rozbić, posypać solą i pieprzem, dodać dwie małe całe cebulki, łyżkę mąki i wszystko razem dobrze wymieszać. Rozpuścić na patelni lub w rądelku łyżkę masła, a gdy się już dobrze zrumieni, wrzucić przygotowane zrazy i smażyć na silnym ogniu, mieszając łyżką, aby mięso nie zbiło się razem, lecz kawałeczki były wszystkie osobno. Gdy mięso straci już czerwoność, wlać dużą filiżankę słodkiej śmietanki, pogotować ze dwie minuty i wydać na stół.

Zrazy Angielskie.

Parę funtów mięsa zrazowego lub pierwszej krzyżowej pokrajać w cienkie plastry, dobrze zbić wałkiem i lekko posolić. Zrobić farsz z trzech sporych pieczonych cebul, usiekanych drobno, dwóch łyżek masła, soli i pieprzu do smaku; wymieszać to doskonale na surowo. Włożyć w rądelek łyżkę masła lub też trochę siekanego łoju od nerki, zasmażyć i układać zrazy, przekładając je farszem aż wszystkie wyjdą, a na wierzchu ma być farsz. Na to wszystko nalać półtorej filiżanki białego wina, przykryć szczelnie pokrywą i postawić na silnym ogniu; gdy się tylko dobrze zagotuje, postawić na małym ogniu i dusić, aż będą miękkie. Podczas duszenia należy często potrząsać rądelkiem, aby się mięso nie przypaliło.

Strudel z Mięsa.

Duży plaster miękkiej wołowiny rozbić jak najcieniej, posypać solą i pieprzem, poczem cały wyłożyć cieniutkimi plasterkami młodej słoniny. Utrzeć pieczonej cebuli, dodać masła i tartej bułki i wymieszać na masę; farszem tym pokryć mięso, potem zwinąć i obwiązać szpagatem. W szerokim rądlu lub na patelni zrumienić łyżkę masła, włożyć mięso i dusić na wolnym ogniu aż będzie dobrze rumiane, a wtedy podlać rosołem i łyżką białego wina i dusić aż będzie miękkie.

Bigos.

Poszadkować główkę kapusty, posolić ją dobrze i następnie mocno wycisnąć. Usiekać ze dwie białe cebule, parę kwaśnych jabłek, tłustej gotowanej wołowiny pokrajać, zimną pieczeń, surową wieprzowinę i wogóle wszelkie mięso; zmieszać kapustę z cebulą i wtedy układać w rądlu warstwami, w następującym porządku: Na dno rądla położyć łyżkę masła, potem kapustę, jabłka, wieprzowinę, inne mięsa, poczem znowu masło i tak dalej, aż wszystko wyjdzie. Po ułożeniu w ten sposób rądla, zalać to wszystko rosołem lub bulionem, przykryć pokrywą i dusić dwie godziny lub nieco dłużej na wolnym ogniu, często rądlem potrząsając, aby się nie przypaliło. Kiedy bigos już prawie gotów, zaprawić go łyżką masła z łyżką mąki, wymieszać dobrze, jeszcze parę razy zagotować i wydać na stół. Na wydaniu zazwyczaj kładzie się na wierzch gotowaną w plasterki pokrajaną kiełba-

sę. Bigos smakuje jeszcze lepiej gdy się go na drugi dzień odgrzeje. Zamiast świeżej kapusty można również dobrze użyć i kwaszonej, z tą wszakże różnicą, że kapustę kwaszoną należy zalać najpierw zimną wodą i zagotować, poczem wodę zlać, a na spód rądla, zamiast masła, włożyć ze ćwierć funta w kostkę pokrajanej słoniny.

Rumsztyk z Cebulą.

Najlepsze mięso na rumsztyk stanowi polędwica, mięso zrazowe lub biodrowe. Pokrajać mięso na grube kawałki czworokątne, posypać solą i pieprzem i smażyć na gorącem maśle na patelni, nie wysmażając za bardzo. Pod koniec smażenia dodać sporo pokrajanej w cienkie plasterki cebuli i usmażyć ją razem z mięsem. Wydając na stół obłożyć wokoło kartoflami.

Kołduny Litewskie.

Do kołdunów radzą używać polędwicy, można wszakże wziąć i każde inne mięso, aby tylko miękkie, a kołduny dobre będą. Funt mięsa wyżyłować i pokrajać bardzo drobno, ale nie siekać. Usiekać funt łoju od nerki, posiekać na masę, dodać soli i pieprzu do smaku i wymieszać z mięsem. Posiekać dwie spore cebule, włożyć w rądelek, wlać trochę rosołu, a także żyły i resztki mięsa i dusić pod pokrywą aż cebula będzie miękka, poczem utłuc w moździerzu i przefasować przez sito, a następnie dodać do przygotowanego mięsa i wymieszać. Wziąć kwartę mąki, jedno jajko i tyle wody, aby cias-

to było dość miękkie; zagnieść i rozwałkować jak najcieniej, poczem nakładać na ciasto kupki mięsa wielkości orzecha włoskiego i dobrze brzegi pozlepiać; ciasto należy obwinąć wokoło mięsa luźno, bo inaczej kołduny podczas gotowania mogą popękać. Zagotować wodę w szerokim rądlu i wrzucać kołduny; gdy na wierzch wypłyną, to są gotowe; dłużej gotować nie należy, bo mięso stwardnieje. Wybierać łyżką durszlakową i natychmiast wydać na stół. Niektórzy robią kołduny z tłustej baraniny, a zresztą postępuje się w zupełnie ten sam sposób co przy kołdunach z mięsa wołowego.

Pierożki z Mięsem.

Usiekać na masę funt gotowanej wołowiny z ćwiercią funta młodej, poprzednio ugotowanej słoniny. Włożyć w rądelek łyżkę masła, a gdy się rozpuści, wrzucić ze dwie drobno usiekane cebule (najlepiej pieczone), trochę zasmażyć i zaraz zdjąć z ognia i wymieszać z usiekanem mięsem; jeżeli są grzybki, posiekać ich parę i dodać, jakoteż nieco smaku, w którym się gotowały. Dodać tartej bułki filiżankę, jedno lub dwa żółtka, soli i sporo pieprzu i wszystko dobrze wymieszać. Pół kwarty mąki i jedno jajko zagnieść na ciasto z dodaniem takiej ilości wody, aby było dość miękkie; rozwałkować i pokrajać w ukośne kwadraty, na które kłaść kupki mięsa wielkości orzecha włoskiego, lub nieco większe, złożyć i brzegi zlepić i wrzucać tak przyprawione pierożki na wrzącą wodę; gdy wypłyną na wierzch, jest to znakiem, że są goto-

we. Wyłożyć na półmisek i polać masłem z rumianą bułeczką lub młodą słoniną.

Rozbratel Wiedeński.

Ukrajać cienki plaster mięsa (najlepsze jest pierwsze krzyżowe lub kotletowe) i rozbić mocno na okrągły plaster wielkości talerza i posolić. Wrzucić na patelnię pół łyżki masła, a gdy już dobrze rumiane, włożyć mięso i smażyć na bardzo silnym ogniu dwie minuty na jednej stronie, poczem przewrócić na drugą. Mieć sparzoną lub upieczoną cebulę, a gdy się mięso przewróci na drugą stronę, położyć tę cebulę na brzegu patelni i smażyć tak, aby tylko dobrze zmiękła, lecz się nie zrumieniła. Całe smażenie nie powinno trwać dłużej nad pięć minut, na szybkiem bowiem smażeniu dobroć rozbratla polega.

Gołąbki.

Na gołąbki najlepiej jest brać dwie-trzecie mięsa wołowego i jedną- trzecią wieprzowiny, chociaż i sama wołowina może być także użyta. Na funt drobno usiekanego mięsa wziąć filiżankę tartej bułki lub białego chleba, soli i pieprzu do smaku i dwie średnie cebule, drobno usiekane i podsmażone w maśle, oraz jedno całe jajko. Wymieszać to wszystko na gładką masę, z której następnie wyrabiać podłużne kotleciki i każdy zawinąć w liść świeżej kapusty i związać nitką, albo też spiąć wykałaczką. Gdy wszystko mięso wyjdzie, rozpuścić w szerokim rądlu kawałek masła i następnie układać gołąbki; sma-

żyć je z początku na silnym ogniu, aby wszystkie trochę obrumienić, następnie zaś podlać trochą wody i dusić na wolnym ogniu aż kapusta będzie zupełnie miękka. Kapustę przed użyciem najlepiej jest sparzyć ukropem, bo wtedy liście są miękkie i nie łamią się przy zawijaniu.

Gulasz Węgierski.

Wziąć trzy funty rozmaitego mięsa, najlepiej po funcie wołowiny, wieprzowiny i baraniny, powinno być wszakże miękkie, i pokrajać na kawałeczki wielkości orzecha. Pokrajać w kostkę pół funta młodej słoniny, włożyć w rądel, i zasmażyć, nie dać wszakże jej się zrumienić. Gdy słonina się smażyć zacznie, włożyć ze sześć pokrajanych w cienkie plasterki cebul i dusić z pięć minut pod pokrywą, poczem włożyć mięso, przesypując solą i dość suto papryką; dusić na wolnym ogniu pod pokrywą godzinę, wcale nie mieszając, ale należy od czasu do czasu podlewać po łyżce bulionu lub rosołu. Gdy mięso gotowało się już w ten sposób godzinę, obrać i pokrajać w kostkę sześć średnich kartofli i wrzucić w mięso, a wtedy dopiero wszystko wymieszać i gotować dalej z piętnaście minut, czyli aż kartofle będą zupełnie miękkie.

Sztufada.

Kawałek mięsa zrazowego, wagi czterech do sześciu funtów, naszpikować grubo krajaną słoniną i wrzucić na rozpalone w rądlu masło; obracać mięso na wszystkie strony, trzymając rądel na silnym ogniu, aby dobrze wokoło je zru-

mienić. Gdy już dobrze rumiane, dodać krajanej marchwi, cebuli, kilka ziarnek pieprzu, parę listków bobkowych, oraz szklankę białego wina, lub też trochę czystej wódki, przykryć pokrywą i dusić na bardzo wolnym ogniu od trzech do czterech godzin; ogień musi być tak mały, żeby mięso ledwie się tylko gotowało. Przed wydaniem obsypać pieczeń mąką, obrócić kilka razy w sosie, aby zgęstniał, poczem wyłożyć na półmisek i zaraz polać sosem, który należy wpierw przez rzadkie sito przecedzić.

Sztuka Mięsa Biała.

Najsmaczniejsze na sztukę mięsa jest mięso krzyżowe. Ugotować rosół z włoszczyzną jak zwykle, a gdy mięso jest już prawie gotowe, wyjąć z rosołu, włożyć w inny rądel, zalać małą ilością rosołu, z którego zebrać wszystek tłuszcz, nakrajać dużo rozmaitej włoszczyzny i dusić pod pokrywą na małym ogniu trzy kwadranse. Sztukę mięsa podaje się z rozmaitemi jarzynami, ugotowanemi w rosołe, jak naprzykład pokrajaną w ćwiartki kapustą, marchwią, kalarepą itp., a nadto daje się kartofelki, przyrządzone w sposób następujący: Sparzyć kilka kartofli i pokrajać w plasterki, wsypać w rądelek, zalać tłustym rosołem i ugotować, poczem dodać trochę masła utartego z łyżeczką mąki, siekanej zielonej pietruszki lub koperku i polać tem ułożoną na półmisku sztukę mięsa.

Sztuka Mięsa Parowana.

Wziąć kawał środkowego krzyżowego mięsa, wybrać kości, zbić dobrze i naszpikować grubemi kawałkami młodej słoniny, posolić i pozostawić tak na pół godziny. Na trzy do czterech funtów mięsa włożyć w rądel łyżkę masła, położyć na to mięso, a na wierzch posypać dużo cienko poszadkowanej włoszczyzny, jako to: pietruszki, marchwi, kalarepy, selerów, kalafiorów, kartofli i wogóle wszelkich jarzyn, jakie są pod ręką; na wierzch położyć jeszcze pół łyżki masła, przykryć pokrywą i wstawić ten rądelek w drugi, z gotującą się wodą, której wciąż, w miarę jak się wygotuje, należy podlewać; gotować w ten sposób pięć godzin, wcale mięsa nie ruszając, poczem wyłożyć na półmisek i polać sosem wraz z jarzynami; sosu tego powinno pozostać bardzo mało.

Sztuka Mięsa Opiekana.

Ugotowane do miękkości w rosole mięso wyjąć, pokrajać w podłużne kawałki, ułożyć na blaszanym lub fajansowym talerzu i zalać przygotowanym w następujący sposób chrzanem: Utrzeć na tarce kilka łyżek chrzanu, sparzyć wrzącą wodą i włożyć w rądelek, poczem wlać ze dwie łyżki kwaśnej śmietany, sok z pół cytryny, parę łyżek rosołu i soli do smaku; zagotować, a wtedy ubić dwa żółtka, wlać w chrzan i natychmiast zdjąć z ognia, wsypać łyżeczkę cukru i polać tym sosem mięso. Tak przyrządzone mięso wstawić w piec, dobrze zrumienić i wydać na stół. Zamiast sosu chrzanowego moż-

na polać mięso sosem biszamelowym, lub też nawet sosem z masła i mąki, z dodatkiem paru łyżek rosołu. Niektórzy posypują także tartym serem lub parmezanem i następnie wstawiają w piec dla opieczenia.

Sztuka Mięsa z Chrzanem.

Ugotowaną wołowinę pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku, polać sosem chrzanowym, posypać trochę tartą bułką, pokropić roztopionem masłem i wstawić na dziesięć minut w piec. Gdy się po wierzchu obrumieni, wyjąć i natychmiast wydać na stół.

Sztuka Mięsa po Włosku.

Ugotowane mięso wołowe wyjąć z rosołu i niech nieco ostygnie, poczem pokrajać je w równe plastry. Rozbić parę jaj, wsypać nieco tartej bułki i tartego parmezanu i rozmieszać na dość rzadką masę, w której maczać pokrajane mięso, obsypać tartą bułką zmieszaną z parmezanem i smażyć na gorącym tłuszczu lub w maśle, aby dobrze z obu stron zrumienić. Wydając na stół ułożyć na półmisku i zalać sosem kaparowym.

Sztuka Mięsa na Zimno.

Gruby kawałek mięsa krzyżowego naszpikować pokrajaną w dość grube paski i posypaną solą i pieprzem słoniną, zalać zimną wodą i gotować jak rosół. Po ugotowaniu mięso z rosołu wyjąć, włożyć w inny rądelek, przykryć pokrywą i niech tak ostygnie. Osobno ugotować dwie

nóżki cielęce z włoszczyzną, sklarować, zakolorować łyżeczką palonego cukru i zastudzić na galaretę. Gdy mięso już zupełnie zimne, pokrajać je w cienkie plastry, a wokoło obłożyć pokrajaną w kostki galaretą z nóżek cielęcych. Osobno podać oliwę i ocet.

Sztuka Mięsa po Amerykańsku.

Ugotować cztery funty wołowiny w dwóch kwartach wody z czterema gwoździkami, kawałkiem cynamonu, solą, pieprzem i małą ilością włoszczyzny. Gdy mięso już miękkie, wyłożyć na półmisek, a pozostały w rądelku rosół, którego powinno zostać bardzo mało, zaprawić łyżką mąki, rozmieszanej poprzednio w zimnej wodzie, i łyżką usiekanej drobno zielonej pietruszki. Sosem tym polać mięso na półmisku i zaraz wydać na stół.

Potrawka z Jarzynami.

Wziąć dwa funty chudej wołowiny jeżeli jest bez kości, lub dwa i pół do trzech funtów z kością; wytrzeć mięso mokrą szmatą, pokrajać w calową kostkę, posypać solą, pieprzem i odrobiną mąki; jeżeli jest przy mięsie tłuszcz, okrajać go nożem i wysmażyć na patelni, poczem włożyć mięso i smażyć na silnym ogniu aż się trochę po wierzchu obrumieni, poczem włożyć wszystko w rądel, zalać kwartą wody, gotować półtorej godziny na wolnym ogniu. Pokrajać w półcalową kostkę pół filiżanki marchwi i tyleż brukwi, oraz pokrajać w plasterki jedną średnią cebulę i dodać do mięsa i gotować jeszcze

pół godziny. Pokrajać w plasterki ćwierć cala grube dwie filiżanki kartofli i ugotować je osobno w osolonej wodzie do połowy, poczem dodać do potrawki na piętnaście minut przed wydaniem na stół. Potrawkę po ugotowaniu zaprawić należy dwiema łyżkami mąki, rozrobionemi poprzednio w zimnej wodzie. Kto nie lubi gęstego sosu, mąkę można pominąć.

Wołowina Prasowana.

Używa się do tego mięso wołowe z rosołu, ale musi być ugotowane tak, aby odpadało od kości. Wyjąć mięso z gorącego rosołu, okrajać wszystek tłuszcz, pokrajać na małe kawałeczki, dodać soli i pieprzu do smaku, a także łyżkę roztopionego masła, z filiżanką rosołu, wszystko dobrze wymieszać i włożyć w rądelek lub miskę, przykryć pokrywą mniejszą od rądelka, aby wchodziła do wewnątrz, a na wierzch położyć ciężar kilkofuntowy, najlepiej żelazko do prasowania i postawić w zimnem miejscu. Gdy dobrze ostygnie, pokrajać ostrym nożem w plasterki i podać.

Krokiety z Mięsa i Ryżu.

Wziąć jakiebądź mięso pieczone lub gotowane i posiekać bardzo drobno; użyć filiżankę tak posiekanego mięsa i filiżankę gotowanego ryżu. Zagotować najpierw z pół filiżanki mleka i następnie wsypać mięso i ryż, a także dwie łyżki masła, oraz soli i pieprzu do smaku. Zmieszać dobrze, a gdy masa się zagotuje, dodać jedno dobrze ubite jajko, odstawić od ognia i jesz-

cze raz wszystko wymieszać, poczem postawić w chłodnem miejscu. Gdy masa zupełnie ostygnie, wyłożyć na stolnicę i wyrobić małe kotleciki, które następnie umoczyć w rozbitem jajku i potem w tartej bułce i usmażyć w gorącym tłuszczu do zrumienienia.

Siekanka z Jajkiem.

Usiekać drobno jakiegobądź zimnego pieczonego mięsa; na półkwaterek tak posiekanego mięsa wziąć małą filiżankę tartej bułki, soli i pieprzu do smaku i dobrze wymieszać. Rozdzielić tę masę na tyle części, ile jest osób, włożyć na małe spodeczki, na wierzch każdego wbić jedno jajko i włożyć pół łyżeczki masła i wstawić w piec; gdy jajko zacznie się ścinać, posypać je troszkę utartą bułką. Wyjąć z pieca i natychmiast podać na stół.

Siekanka na Zimno.

Posiekać bardzo drobno dwa funty chudej surowej wołowiny, wsypać łyżeczkę soli, ćwierć łyżeczki pieprzu, pół łyżeczki szałwii i dwie łyżki roztopionego masła; utrzeć bułkę bardzo drobno i wziąć tego dwie czubate łyżki, a także dwa ubite jaja. Zmieszać wszystko dobrze i z masy zrobić jeden podłużny bochenek i wstawić na brytwannie w piec; podczas pieczenia należy często podlewać. Po upieczeniu wyjąć z pieca i postawić w zimnem miejscu, a gdy zupełnie ostygnie, krajać w plasterki i podać jako przekąskę. Siekankę tę można także podawać i na gorąco.

Siekanka Przysmażana.

Wziąć resztki pieczeni z dnia poprzedniego, lub też może być kilka gatunków rozmaitego mięsa; odkrajać wszystek tłuszcz, a chude mięso posiekać drobno, dodać do niego soli i pieprzu do smaku, łodygę selerową wraz z listkami, oraz tyle utartych na masę gotowanych kartofli, ile jest mięsa i dobrze wszystko zmieszać. Wyłożyć na stolnicę, z masy tej uformować płaskie kotleciki, lub też jeden placek i usmażyć w maśle lub tłuszczu na patelni tak, aby dobrze przyrumienić obie strony.

Potrawka z Wołowej Wątroby.

Pokrajać funt wątroby wołowej w pół-calowe kostki. Rozpuścić na patelni dużą łyżkę masła, włożyć wątrobę i smażyć aż się dość dobrze zrumieni; zagotować filiżankę mleka, poczem dodać jedną łyżeczkę mączki kukurydzanej (corn starch), rozrobionej w małej ilości wody, pół łyżeczki soli, szczyptę czerwonego pieprzu i łyżeczki usiekanej zielonej pietruszki; gotować aż będzie gładka masa i polać na ułożoną na półmisku wątrobę. Kto lubi, można dodać łyżeczkę ostrego sosu pomidorowego.

Potrawka z Suszonej Wołowiny.

Pół funta suszonej wołowiny pokrajać w cieniutkie plasterki, porozrywać na kawałeczki i usiekać drobno. Rozpuścić na patelni łyżeczkę masła i zasmażyć z łyżeczką mąki aż się mąka zrumieni, a wtedy wlać na patelnię dwie małe filiżanki mleka, rozmieszać i niech się zagotu-

je. Na gotujące się mleko wsypać usiekane mięso i dusić na wolnym ogniu aż wszystko trochę zgęstnieje, poczem dodać siekanej zielonej pietruszki i wydać na stół. Potrawę tę podają w domach amerykańskich na śniadanie.

Krokiety z Resztek.

Krokiety te są bardzo praktycznym sposobem zużytkowania resztek rozmaitego mięsa, pozostałego z paru dni—gdy mięsa pozostało zamało naraz, aby z niego można było zrobić inny użytek. Wziąć rozmaitych resztek mięsa, może to być naprzykład jeden kotlet barani, jeden cielęcy, parę kawałków pieczeni itp. Odkrajać mięso od kości, posiekać drobno i dodać gotowanych kartofli lub gotowanego ryżu, również pozostałych z dnia poprzedniego, biorąc jedną część ryżu lub kartofli na dwie części mięsa, jedno ubite jajko i z łyżkę tartej bułki lub chleba, soli i pieprzu do smaku i łyżkę sosu pomidorowego; jeżeli masa jest za sucha, wlać nieco zimnego mleka. Z masy tej wyrabiać małe okrągłe kotleciki, umoczyć każdy najpierw w rozbitem jajku, a następnie w tartej bułce i usmażyć w gorącym tłuszczu aż się dobrze zrumienią. Sos można zrobić dodając nieco mąki do tłuszczu, w którym krokiety się smażyły.

Pasztet Amerykański.

Dwa funty chudej wołowiny bez kości, ukrajanej na befsztyk, włożyć w płaski rądelek, zalać taką ilością wody, ażeby zaledwie mięso przykryła i dusić pod pokrywą tak długo, pod-

lewając gorącą wodą w miarę jak wyparuje, aż mięso się rozgotuje. Usiekać rozgotowane mięso jak najdrobniej, prawie na masę, dodać łyżeczkę soli, trochę pieprzu, odrobinę gałki muszkatołowej i dużą łyżkę sosu pomidorowego (catsup) a także jedno rozbite jajko; zmieszać wszystko dobrze i wyrobić z tej masy cienkie placki około trzech cali wielkości wzdłuż i wszerz, które następnie usmażyć na maśle aż się zrumienią. Posypać gorący półmisek pietruszką, wyłożyć usmażone mięso i polać następującym sosem: Do pozostałego przy smażeniu mięsa sosu dodać łyżkę masła, filiżankę mleka, parę łyżek wody, z łyżeczkę mąki i soli i pieprzu do smaku: zmieszać i zagotować. Sos grzybowy nadaje się również doskonale.

Kotlety z Ryżem.

Usiekać zimnej pieczeni jakiejkolwiek z jedną dużą cebulą tyle, aby tego były dwie filiżanki; zmieszać z filiżanką zimnego gotowanego ryżu, dodać soli i pieprzu do smaku i dolać tyle mleka, aby otrzymać dość gęstą masę, a wtedy postawić w chłodnem miejscu na pół godziny, poczem wyłożyć na stolnicę, rozwałkować i wycinać nożem kawałki formy kotletów, które następnie umoczyć w jajku, obsypać tartą bułeczką lub chlebem i usmażyć aż się dobrze zrumienią. Podać na stół z sosem pomidorowym.

Ozór na Szaro.

Oczyszczony ozór wołowy zalać w rądlu wodą, dodać rozmaitej włoszczyzny, parę listków

bobkowych, kilkanaście ziarnek pieprzu i ugotować do miękkości. Po ugotowaniu zaraz ściągnąć skórę i pokrajać w ukośne plasterki. Zmoczyć wodą łyżkę cukru i zrumienić na patelni; dodać łyżkę masła, łyżkę mąki, poprzednio zagotowane, zmieszać z cukrem i razem podsmażyć, poczem rozprowadzić smakiem od ozora, dodać pół szklanki wina, łyżkę octu i nieco cytrynowej skórki, poczem przecedzić i wsypać migdałów, sparzonych i pokrajanych, i sosem tym zalać ułożony w rądelku ozór, zagotować i wydać na stół.

Ozór po Polsku.

Ugotować ozór wołowy jak zwykle, z jarzynami i korzeniami, a gdy będzie miękki zupełnie, wyjąć, ściągnąć skórę i pokrajać na ukośne plasterki, ułożyć na półmisku i zalać szarym sosem z rodzynkami, wokoło zaś obłożyć makaronem włoskim lub kartoflami.

Ozór z Chrzanem.

Ugotować ozór wołowy z jarzynami jak zwykle, wyjąć, obrać ze skóry, pokrajać w cienkie plasterki i ułożyć na półmisku. Wziąć garść utartego chrzanu, zasmażyć z masłem, następnie zaś zaprawić kwaśną śmietaną, zagotować i sosem tym polać ułożony na półmisku ozór.

Ozór Wołowy a la Milanaise.

Ugotować świeży ozór wołowy w osolonej wodzie, z dodatkiem włoszczyzny, tak jak rosół, co zabierze około półtorej godziny czasu. Po ugotowaniu wyjąć, zedrzeć skórę, wyłożyć ozór na

półmisek i obłożyć gorącym ryżem, przyrządzonym w sposób następujący: Posiekać dużą cebulę i usmażyć w maśle aż się zrumieni, poczem dodać dużą filiżankę ryżu i kilka drobno posiekanych grzybków; zagotować ze dwie minuty, a następnie wlać kwartę rosołu, na którym gotował się ozór, rozmieszać i gotować piętnaście minut; w tym czasie dodać więcej rosołu, jeżeli trzeba, i gotować jeszcze piętnaście minut, czyli razem około pół godziny; na ostatku dodać soli i pieprzu do smaku i filiżankę utartego sera szwajcarskiego, zamieszać i obłożyć ozór.

Cynadry Wołowe.

Obgotować nerki wołowe w wodzie, poczem je wyjąć, wyżyłować i pokrajać w plasterki. Rozpuścić nieco masła lub świeżego łoju w rądelku, włożyć pokrajane nerki, wsypać pokrajanej cebuli i dusić na dobrym ogniu, podlewając od czasu do czasu wodą; gdy są już prawie ugotowane, posolić i dusić dalej, aż będą zupełnie miękkie, a wtedy wsypać trochę tartego chleba, zagotować i wydać na stół.

Potrawka z Nerek Wołowych.

Pokrajać jedną nerkę wołową w małe kawałeczki, włożyć w rądelek, zalać osoloną wodą i gotować pół godziny. Wyrzucić nerki na durszlak, a gdy wszystka woda spłynie, włożyć je napowrót w rądelek i dodać jedną drobno usiekaną lub utartą na tarce cebulę, szczyptę szałwii i filiżankę wrzącej wody i zagotować, poczem zaprawić łyżką mączki kukurydzanej

(corn starch), wsypać soli i pieprzu do smaku i pogotować kilka minut. Przed wydaniem na stół posiekać dwa na twardo ugotowane jajka i rozmieszać z potrawką.

Klopsy z Sosem.

Przygotować mięso w taki sam sposób jak na pieczeń siekaną, wymieszać dobrze i wyrabiać z tej masy okrągłe kotleciki czyli klopsy, przypłaszczyć nieco, poczem obrumienić w patelni na gorącem maśle i na silnym ogniu, następnie zaś włożyć w rądel, podlać tyle rosołu, aby klopsy niezupełnie nim przykryć, dodać łyżkę masła, sok wyciśnięty z pół cytryny, łyżeczkę cukru, nieco pokrajanej w plasterki lub posiekanej cebuli, parę łyżek tartej bułki i dusić pod pokrywą piętnaście do dwudziestu minut. Zamiast tartej bułki można wziąć nieco mąki, roztartej z masłem. Dobroć klopsów można podnieść przez dodanie kaparów.

Klopsy z Manną.

Półtora funta drobno usiekanej wołowiny posolić i popieprzyć do smaku, dodać jedną usiekaną cebulę, jedno ubite jajko i pół filiżanki kaszy mannowej, poczem wymieszać to wszystko na masę i wyrabiać z niej kulki wielkości jaja kurzego, które następnie udusić w rądelku w małej ilości osolonej wody. Gdy mięso już ugotowane, wyjąć klopsy i ułożyć na gorącym półmisku; do pozostałego w rądelku sosu dodać pół filiżanki pomidorów marynowanych, nieco czerwonego pieprzu i łyżkę mąki, rozmieszanej w

zimnem mleku; zagotować i wylać na ułożone na półmisku klopsy.

Sznycle Siekane.

Na funt siekanej wołowiny wziąć pół funta czerstwego białego chleba, zamoczyć w wodzie, wycisnąć i zmieszać należycie z mięsem; dodać dwie mniejsze lub jedną dużą drobniutko usiekaną cebulę, soli i pieprzu do smaku, wszystką masę wymieszać doskonale i podsmażyć na wolnym ogniu, poczem trochę wystudzić, wyrabiać małe okrągłe kotleciki, posypać tartą bułeczką i usmażyć na średnim ogniu, bacząc wszakże, aby były dobrze wysmażone, lecz nie wysuszone. Kto lubi, można dodać nieco czosnku dla zapachu.

Flaki po Polsku.

Starannie oczyszczone flaki nalać miękką wodą i gotować, szumując jak rosół, Po wyszumowaniu odlać tę wodę, w której się gotowały, przeczyścić flaki jeszcze raz w zimnej wodzie, nalać świeżej i gotować dalej ze cztery godziny w całości. Po ugotowaniu wyjąć i pokrajać w paseczki, na kształt makaronu. Osobno ugotować parę funtów mięsa na rosół i rosołem tym zalać pokrajane flaki; pokrajać trochę selerów, pietruszki i marchwi w cieniutkie paseczki i ugotować aż do miękkości, poczem dodać do flaków, a pół godziny przed wydaniem flaki posolić, popieprzyć i dodać tartego majeranku, kwiatu muszkatołowego lub imbieru, kto co lubi; rozetrzeć łyżkę masła i zaprawić flaki, następ-

nie zaś zagotować, wymieszać dobrze i wylać na salaterkę. Do flaków robią się także pulpety z łoju, takie same jak do rosołu (patrz rozdział II., "Dodatki do Zup"); można także okładać je kiszką, nadziewaną kaszą gryczaną. Jarzyny do flaków, zamiast gotować, można dusić w maśle i dopiero tuż przed wydaniem na stół do flaków dodać; również mąkę z masłem można wprzód zasmażyć w rądelku. Najlepsze flaki robi się w garnku glinianym; gotowane w rądlu będą ciemne i nie tak smaczne. Flaki można także podawać na zupę, ale w takim razie robić je znacznie rzadsze.

Flaki z Ostrym Smakiem.

Starannie oczyszczone flaki zalać wodą i zagotować, poczem wodę tę zlać, nalać świeżej i ugotować flaki do miękkości. Po ugotowaniu pokrajać cienko jak makaron, zalać ciepłym rosołem, ugotowanym poprzednio na mięsie wołowem, dodać soli i włoszczyny i gotować aż się dobrze wysadzą. Osobno udusić w maśle cienko pokrajane selery i pietruszkę, a gdy są już miękkie, dodać do gotujących się flaków. Gdy flaki już zgęstnieją, odstawić od ognia i zastudzić. Po ostudzeniu wziąć szeroki a niski garnek lub słój kamienny, lub też donicę glinianą i układać warstwami w porządku następującym: Warstwę flaków, warstwę świeżego niesolonego masła w małych kawałeczkach, warstwę tartej i przesianej bułki, warstwę tartego sera lub parmezanu, mielony biały pieprz; powtarzać te warstwy w tym samym porządku aż wszystkie

flaki wyjdą, a wtedy wszystko dobrze wymieszać, dosypać soli do smaku, dodać dobrej kwaśnej śmietany, wymieszać lekko i wstawić w wolny piec na godzinę, poczem wyjąć, owinąć garnek serwetą i wydać na stół.

Flaki w Cieście.

Ugotować flaki do miękkości i pokrajać na kawałki wielkości około trzech cali wzdłuż i w szerz, posolić i popieprzyć do smaku. Rozbić w donicy dwa jaja, dodać dwie łyżki mąki, filiżankę mleka i szczyptę soli, aby utworzyć rzadkie ciasto. W cieście tem maczać pokrajane flaki i smażyć w maśle na patelni aż do zrumienienia i natychmiast wydać na stół.

Flaki z Ryżem po Indyjsku.

Półtora funta oczyszczonych flaków zalać osoloną wodą i gotować dziesięć minut, licząc od czasu zagotowania, poczem wodę zlać, nalać czystej, posolić i gotować piętnaście minut. Wyjąć flaki, a do pozostałego w rądelku smaku wsypać małą filiżankę dobrze przemytego ryżu i gotować aż będzie miękki. Usmażyć w tłuszczu dwie pokrajane cebule aż do zrumienienia, włożyć do nich flaki, zalać gorącą wodą aby je zaledwie przykryła i gotować chwilkę, poczem dodać łyżeczkę proszku indyjskiego (curry powder), dobrze wymieszać, a następnie wyłożyć flaki na półmisek, a wokoło obłożyć ugotowanym ryżem.

Flaki Smażone.

Oczyścić i ugotować flaki w wodzie. Gdy ostygną, pokrajać w czworokątne kawałeczki wielkości około cala. Na funt takich flaków, wysmażyć na patelni tłuszcz z ćwierci funta wędzonej słoniny, flaki osolić i opieprzyć do smaku, obsypać mąką i usmażyć na tym tłuszczu aż dobrze się zrumienią, a wtedy wyjąć z tłuszczu i wyłożyć na gorący półmisek. Do pozostałego w patelni tłuszczu dodać łyżeczkę mąki, parę łyżek rosołu lub wody, oraz kilka drobno posiekanych grzybów, jeżeli są; postawić na ogniu i mieszać aż się zagotuje, poczem dodać do tego sosu soli i pieprzu do smaku i polać nim ułożone na półmisku flaki, które muszą być bardzo gorące.



CIELĘCINA.

Pieczeń Cielęca.

Najlepsza pieczeń i wogóle każda potrawa z cielęciny jest z cielęcia mającego od pięciu do dziewięciu tygodni; gdy cielak zostanie odstawiony od krowy i karmiony inną paszą, mięso jego wkrótce traci białość i smak. Na pieczeń należy wziąć tylną ćwiartkę, opłukać w zimnej wodzie, ściągnąć błonę i oderznąć kość, znajdującą się pod spodem przy ogonie; naszpikować gęsto młodą słoniną, posolić i niech poleży dwie godziny, poczem włożyć w brytwannę i piec w gorącym pecu przez chwilę, aż się dobrze obrumieni, następnie zaś dokończyć pieczenie w średnio gorącym piecu. Radzą do pieczeni cielęcej nigdy nie podlewać wody, lecz tylko tłuszcz, którym podczas pieczenia często polewać. Pieczeń średniej wielkości piecze się około półtorej godziny. Na wydaniu polewa się zrumienionem masłem. Najlepsza pieczeń jest naturalnie z rożna.

Pieczeń Cielęca Zawijana.

Małą ćwiartkę cielęciny rozpłatać wzdłuż tak, aby kości zluzować. Po wyjęciu kości zbić mięso dobrze, natrzeć solą z odrobiną gałki muszka-

tołowej, pokropić wewnątrz cytryną, biorąc do tego jedną dużą lub półtorej średniej cytryny; na cytrynę następnie ponakładać cieniutko pokrajanej młodej słoniny, aby całą wewnętrzną powierzchnię przykryć, poczem mocno zwinąć w wałek i obwiązać szpagatem. Zwiniętą w ten sposób pieczeń włożyć w salaterkę lub miskę, pokropić dobrym octem i postawić w zimnej śpiżarni na dwa dni: codziennie należy ją kilka razy przewrócić. Po dwóch dniach wyjąć z miski, dobrze posolić i niech w soli poleży ze trzy godziny, a wtedy włożyć na brytwannę i upiec w średnio gorącym piecu, polewając często masłem; pod koniec pieczenia zaprawić łyżką dobrej śmietany, aby się uformował zawiesisty sos. Wydając na stół pokrajać w plasterki.

Pieczeń Cielęca z Biszamelem.

Upiec pieczeń jak zwykle, a gdy jest już prawie gotowa, ponakrawać ją głęboko i przełożyć biszamelem, wymieszanym z parmezanem, polać po wierzchu takim samym biszamelem i wstawić w piec na pięć do dziesięciu minut, aby się zrumieniła. Biszamel przyrządza się w sposób następujący: Wziąć ćwierć funta młodego masła, zagotować z łyżką mąki, rozprowadzić półkwaterkiem śmietanki, wygotować do połowy, poczem zaprawić trzema żółtkami, ubitemi poprzednie z łyżką zimnej śmietanki, a następnie dodać ćwierć funta utartego parmezanu.

Pieczeń Cielęca po Amerykańsku.

Wziąć kawał cielęciny od nogi i wyjąć kość. Filiżankę tartej bułki lub chleba zmoczyć tro-

chą wody, dodać z łyżkę masła, ćwierć łyżeczki soli, nieco pieprzu i odrobinę sproszkowanego tymianku; wymieszać to na masę i farszem tym wypełnić miejsce, gdzie była kość, poczem mięso zwinąć i obwiązać szpagatem, a po wierzchu obetrzeć solą z pieprzem i mąką. Włożyć w brytwannę, położyć na wierzch parę plasterków słoniny, podlać wodą i upiec w średnio gorącym piecu. Polewać należy często, aby nie przypalić; w tymże celu można także przykryć mięso papierem. Piec około dwóch godzin.

Pieczeń Cielęca au Naturel.

Obmytą i posoloną cielęcinę ułożyć w brytwannie, włożyć nieco pokrajanej w plasterki marchwi, cebuli i selerów i piec aż do miękkości, polewając z początku wodą, a potem sosem ociekłym na brytwannę. Na wydaniu utrzeć kawałek masła z mąką, włożyć w brytwannę, rozprowadzić rosołem, na ostatku zaprawić cytryną, przecedzić i polać tym sosem ułożoną na półmisku cielęcinę.

Pieczeń Cielęca jak Sarnina.

Ładny kawałek cielęciny sparzyć lekkim octem, potarłszy i osypawszy ją poprzednio tłuczonym jałowcem; ułożyć w salatarce i niech tak postoi w zimnem miejscu dwa do trzech dni. Wyjąć z salatarki, opłukać w tym samym occie, naszpikować młodą słoninką i upiec w średnim piecu jak każdą pieczeń, polewając często masłem, a na ukończeniu pieczenia zaprawić kwaśną śmietaną.

Kotlet Cielęcy Bity.

Aby mieć dobre kotlety cielęce, najważniejszą rzeczą jest wykrajać je z kostek tak, aby miały dobrą formę. Po wykrajaniu zbić i posolić, poczem umoczyć każdy w jajku rozbitem z łyżką zimnej wody, utarzać w tartej bułce, która musi być bardzo drobna i przesiana przez sito. Wrzucić na patelnię kawałek masła, najlepiej sklarowanego, zagrzać mocno i następnie wrzucić kotlety i smażyć na małym ogniu, aby zanadto nie przyrumienić. Po usmażeniu na jednej stronie przewrócić na drugą, a gdy się usmażą, włożyć na półmisek i polać pozostałem na patelni masłem.

Kotlet Cielęcy Siekany.

Mięso celęce, wykrajane z tylnej ćwiatki i łopatki, wyżyłować i usiekać na jednolitą masę. Na półtora fúnta tak usiekanej cielęciny wziąć jedną bułeczkę, namoczyć w mleku i rozetrzeć z łyżką tartej bułki i kawałeczkiem masła, dodać jedno ubite żółtko i następnie wymieszać wszystko to z mięsem na gładką masę, z której wyrabiać podłużne kotlety, w każdy włożyć kostkę, utarzać w tartej bułce i usmażyć na gorącem maśle. Zamiast samej cielęciny, można wziąć dwie-trzecie cielęciny i jedną-trzecią przerastałej wieprzowiny Podać można z jakimbądź sosem, szpinakiem lub innemi jarzynami. Kostki i żyły pozostałe od mięsa można ugotować na smak do sosu.

Kotlety ze Szpikiem.

Jest to potrawa bardzo strawna i dobra jest dla chorych, szczególnie cierpiących na żołądek. Wybrać miękki kawałek cielęciny, wyżyłować go doskonale i pokrajać drobno; na pół funta tego mięsa wziąć ćwierć funta szpiku wołowego, zmieszać z mięsem i utłuc razem w moździerzu, starannie wybierając wszelkie żyłki, jakie się będą jeszcze oddzielały. Po zbiciu na masę, posolić, dodać dużą łyżkę rozmoczonego środka od bułki, wymieszać i wyrabiać cienkie kotleciki, które następnie posmarować żółtkiem rozbitem z trochą wody, posypać tartą bułką i usmażyć na sklarowanem maśle. Jako sos, podlać bulionem i podać z plasterkami cytryny.

Kotlety z Pieczeni.

Pozostałe kawałki pieczonej cielęciny, najlepiej z nerką, posiekać bardzo drobno; na funt tak usiekanego mięsa wziąć jedną rozmoczoną bułkę, jedno całe jajko, jedno żółtko, pół łyżki masła, soli i pieprzu do smaku, wymieszać wszystko starannie, wyrobić z tej masy cienkie okrągłe kotleciki i usmażyć na maśle aż do zrumienienia.

Zrazy a la Nelson.

Pokrajać cielęcinę na małe i cienkie plasterki; utrzeć na tarce nieco chleba pytlowego, dodać upieczonej i również na tarce utartej cebuli, pieprzu i soli do smaku, oraz nieco sproszkowanego angielskiego ziela. Układać zrazy w rądelku na gorące masłe, przesypując chlebem,

nakryć szczelnie i wstawić w gorący piec na pół godziny, poczem wydać z rądelkiem na stół. Zamiast pieczenia, zrazy powyższe można dusić na wolnym ogniu, ale nie będą tak dobre. Do zrazów tych podaje się kartofle w ćwiartkach, które można wraz z mięsem udusić.

Krokiety z Cielęciny i Ostryg.

Wziąć filiżankę surowych ostryg, filiżankę zimnej pieczonej lub gotowanej cielęciny, łyżkę masła, trzy łyżki tartej bułki lub chleba, dwa żółtka i łyżkę utartej na tarce cebuli. Posiekać cielęcinę i ostrygi bardzo drobno, dodać pieprzu i soli do smaku, następnie żółtka, masło, bułkę i cebulę, wymieszać doskonale i porobić z tej masy podłużne kotleciki, które następnie umoczyć w rozbitem jajku, utarzać w tartej bułce i usmażyć na gorącym tłuszczu aż będą rumiane.

Mostek Cielęcy Nadziewany.

Gruby mostek namoczyć na godzinę w zimnej wodzie, poczem wypłukać go i posolić. Usiekać na masę ćwierć funta młodej słoniny, utrzeć na tarce jedną sporą cebulę, następnie zaś usmażyć wraz ze słoniną, nie dając się wszakże zrumienić. Otrzeć skórkę z dwóch bułek i namoczyć je w słodkiem mleku; usiekać drobniutko z pół funta cielęcej wątróbki, dodać nieco pieprzu, soli, zielonej siekanej pietruszki, kwiatu muszkatołowego, dwa całe jajka i łyżkę masła; wymieszać to wszystko należycie i farszem tym nadziać mostek pod błoną i upiec najpierw w gorącym, a następnie w średnio gorącym piecu,

podlewając wciąż masłęm; wody wcale nie dawać.

Mostek Cielęcy z Ryżem.

Odparzyć mostek cielęcy, a następnie ugotować na miękko z rozmaitą włoszczyzną i dostateczną ilością soli. Na cztery osoby wziąć ćwierć funta ryżu, sparzyć gorącą wodą, zagotować, wodę tę zlać i zalać ryż rosołem z cielęciny, dodać łyżkę masła i dusić aż ryż będzie miękki. Tuż przed wydaniem na stół włożyć mostek w ryż i zagrzać. Wydać na stół ułożywszy mostek na środku, ryż zaś wokoło. Można polać zrumienioną na maśle tartą bułeczką.

Mostek Cielęcy z Pomidorami.

Po obmyciu mostku cielęcego wytrzeć go wilgotnem płótnem, włożyć w brytwannę i wstawić w bardzo gorący piec, aby mięso szybko zrumienić po wierzchu. Wyjąć z pieca, dodać soli i pieprzu i zalać półkwaterkiem marynowanych pomidorów, a wtedy wstawić napowrót w piec aż mięso będzie zupełnie upieczone. Wyłożyć na półmisek wraz z pomidorami i natychmiast wydać na stół. Potrawa ta rozpowszechniona jest bardzo w stanach południowych.

Mostek Cielęcy po Hiszpańsku.

Wziąć mostek cielęcy wagi około trzech funtów i zrobić pomiędzy żebrami a mięsem miejsce na farsz, czyli tak zwaną "kieszeń." Okrajać wszystką skórkę z funtowego bochenka białego chleba, a ośrodek pokruszyć i rozmoczyć w półkwaterku marynowanych pomidorów; dodać

łyżkę drobno usiekanej cebuli, łyżkę siekanych selerów, soli do smaku i trochę czerwonego pieprzu; wymieszać wszystko dobrze, nadziać tym farszem cielęcinę i upiec w gorącym piecu. Pieczenie powinno zabrać dwie godziny czasu.

Móżdżek na Parze.

Wymoczyć funt móżdżku cielęcego dwadzieścia minut w zimnej wodzie, wyjąć i obrać z błonki, poczem włożyć w osoloną wrzącą wodę i gotować dziesięć minut. Po ugotowaniu wyjąć i włożyć znowu w zimną wodę, a gdy zupełnie ostygnie, rozebrać na małe kawałeczki. Ubić dobrze trzy jajka i zmieszać z móżdżkiem, a także dodać łyżeczkę masła, łyżkę mleka, soli i pieprzu do smaku, a wtedy postawić na ogniu i dusić aż jaja dobrze się zetną.

Możdżek na Parze.

Obrać na surowo móżdżek z żyłek i błonek, obgotować w osolonej wodzie z dodaniem łyżki octu, wyłożyć na miskę i utrzeć na masę. Dodać pół kwarty śmietanki, cztery żółtka, soli i pieprzu do smaku i odrobinę gałki muszkatołowej; w końcu ubić na pianę białka i zmieszać z masą. Wysmarować masłem rądelek lub formę, posypać nieco mąką, wstawić w drugi rądel z gorącą wodą, włożyć masę z móżdżku i gotować na parze z godzinę. Po ugotowaniu wyłożyć ostrożnie na półmisek i polać roztopionem masłem; osobno podać sos ostry kaparowy lub korniszonowy.

Móżdżek po Wiedeńsku.

Namoczyć móżdżek w zimnej wodzie na pół godziny lub godzinę, następnie zaś obciągnąć z błonek i obgotować w słonej wodzie z octem i korzeniami. Po zagotowaniu zaraz wyjąć i pokrajać na plasterki, nadając im formę kotlecików, utarzać każdy w tartej bułce, umoczyć w rozbitem jajku, obsypać tartą bułką i usmażyć na maśle aż do zrumienienia. Gdy się zrumienią, wstawić na parę minut do gorącego pieca i następnie ułożyć na półmisku i ubrać plasterkami cytryny i gałązkami zielonej pietruszki.

Kotlety z Możdżku.

Namoczyć mózg cielęcy na godzinę w zimnej wodzie, poczem starannie wyżyłować, odrzucając wszelkie żyłki i błonki. Wyżyłowany móżdżek zalać osoloną wodą i wlać łyżkę octu, postawić na ogniu i zagotować,następnie zaś wodę zaraz odcedzić, móżdżek pokrajać w płaskie kawałeczki formy okrągłej, maczać je w rozbitem jajku, posypać tartą bułką i usmażyć na sklarowanem maśle aż się obie strony zrumienią.

Krokiety z Możdżku.

Wyżyłować starannie móżdżek cielęcy, aby nie zostało ani żyłek ani błonek i obgotować w osolonej wodzie. Zagotować łyżkę masła z łyżką mąki, wbić dwa żółtka, włożyć obgotowany móżdżek i rozetrzeć to wszystko na gładką masę z dodatkiem soli i białego pieprzu. Rozłożyć tę masę na stolnicy, posypanej tartą bułką i wyrabiać podłużne wałeczki. Pozostałe białka ubić na tęgą pianę i maczać w niej krokiety i posypywać tartą i przesianą bułką; powtarzać to kilka razy, aż krokiety będą równo utarzane w

w bułce, a wtedy wrzucać je na gorący tłuszcz na patelni i smażyć aż się równo ze wszystkich stron obrumienią. Podaje się na półmisku wyłożonym serwetą i ubiera gałązkami zielonej pietruszki.

Nóżki Cielęce w Galarecie.

Oczyścić starannie nóżki cielęce, wyjąć z nich grube kości, zalać w rądelku wodą i zagotować, poczem zaraz wodę odlać. Opłukać nóżki, włożyć napowrót w rądelek, zalać miękką ciepłą wodą, dodać rozmaitej włoszczyzny, kawałek łoju wołowego i pieprzu, poczem gotować szumując ciągle trzy do czterech godzin; soli sypać nie należy, bo zczernieją. Po ugotowaniu nóżki wyjąć, pozostały rosół posolić i sklarować białkami, rozbitemi z wodą, które wlać w rosół i dobrze zagotować. Wyjęte nóżki pokrajać w małą kostkę, posolić, ułożyć w formę lub salaterkę i zalać sklarowanym rosołem, który należy poprzednio przecedzić, zamieszać i postawić w zimnem miejscu aż zastygnie. Podaje się z octem i oliwą. Najlepiej jest brać cztery nóżki cielęce i dwie wieprzowe. albowiem galareta z samych nóżek cielęcych nie jest tak smaczna.

Nóżki Cielęce w Cieście.

Ugotować nóżki cielęce, oczyszczone starannie, z rozmaitą włoszczyzną, tak samo jak na galaretę. Gdy są już zupełnie miękkie, przekrajać każdą na pół pomiędzy kopytkami, posolić, posypać mąką i ułożyć na półmisku, który postawić w ciepłem miejscu, aby nie ostygły. Na

cztery nóżki rozbić trzy żółtka z łyżką mąki, dodać ze dwie łyżki śmietanki, a na ostatek wmięszać w to pozostałe białka, ubite na tęgą pianę. W tak przyrządzonem cieście maczać nóżki i smażyć na gorącym tłuszczu aż się dobrze obrumienią. Zamiast ciasta, można maczać nóżki w rozbitem jajku i następnie utarzać w tartej bułce i smażyć na maśle. Jako jarzyna, najlepszy jest do takich nóżek szpinak, sos zaś podaje się z powideł lub też sok wiśniowy.

Potrawka z Nóżek Cielęcych.

Ugotować nóżki cielęce w ten sam sposób, jak na galaretę i pokrajać kawałki, ułożyć na półmisku i polać następującym szarym sosem: Przesmażyć łyżkę mąki z łyżką masła aż się zrumieni, rozprowadzić bulionem lub mocnym rosołem i zagotować. Umoczyć w wodzie parę kawałków cukru, lub też z łyżkę zwykłego cukru, zrumienić go na patelni, wlać do sosu i wsypać garść przemytych rodzenków bez pestek, wcisnąć pół cytryny, lub też wlać łyżkę dobrego octu i razem zagotować. Przed wydaniem na stół włożyć w sos kilka cienkich plasterków cytryny.

Ostrygi z Cielęciny.

Wziąć cielęciny od nogi i powykrawać z niej kawałeczki na kształt ostryg. Brać każdy kawałeczek tak przygotowanego mięsa osobno, umoczyć w oliwie, potem w tartej bułce, następnie w rozbitem jajku i znowu w tartej bułce, a wtedy wrzucać w gorący tłuszcz i usmażyć aż

się dobrze zrumienią. Wyłożyć na półmisek ubrany listkami sałaty, a osobno podać sos tatarski, oraz sałatę.

Pasztet Cielęcy po Amerykańsku.

Usiekać bardzo drobno funt świeżej cielęciny i pół funta wieprzowiny, dodać dwa ubite jajka, dwie łyżki utartej bułki lub chleba, dużą usiekaną cebulę, łyżeczkę siekanej pietruszki, pół filiżanki śmietanki lub mleka, soli do smaku i nieco czerwonego pieprzu: wymieszać wszystko należycie, napełnić tą masą formę do chleba, na wierzch położyć parę plasterków słoniny i listek bobkowy i wstawić w średnio gorący piec na pół godziny.

Potrawka z Cielęciny.

Mostek cielęcy ma być najlepszy na potrawkę, mogą wszakże i inne części mięsa być użyte. Wziąć cały kawał cielęciny, zalać wrzącą wodą i zagotować, poczem zaraz wyjąć, wypłukać w zimnej wodzie i pokrajać w kawałki. Tak pokrajane mięso włożyć w rądel, nalać świeżą gorącą wodą, dodać włoszczyzny i soli i gotować aż mięso miękkie będzie. Gdy mięso już gotowe ułożyć na półmisku i przykryć, aby nie ostygło. Zagotować łyżkę masła z łyżka mąki, rozprowadzić rosołem, wsypać nieco drobno usiekanej zielonej pietruszki, a także można dodać ugotowanych i pokrajanych w małe kawałeczki szparagów lub kalafiorów, albo też szyjek rakowych i sosem tym załać ułożone na półmisku mięso. Chcąc podać potrawkę wykwintnie, można zrobić malutkie kotleciki z móżdżku cielęcego, u-

smażyć je na maśle do zrumienienia i obłożyć potrawkę.

Potrawka Brazylijska.

Włożyć w rądelek dwa funty cielęciny pokrajanej na małe kawałeczki i funt solonej słoniny pokrajanej w plasterki; zalać czterema kwartami wody i dodać trzy łyżki octu, postawić na ogień i gotować godzinę. Dobrze zeszumować i dodać jedną lub dwie cebule, pokrajane w plasterki, z półtora funta brukwi, pokrajanej w małe kawałeczki, soli i pieprzu do smaku. Wylać mięso wraz z rosołem na brytwannę i wstawić w średnio gorący piec na dwie godziny.

Potrawka z Cielęciny po Indyjsku.

Pokrajać w plasterki jedną średnią cebulę, włożyć w rądelek z łyżką masła i zrumienić; dodać dwie filiżanki pomidorów marynowanych, lub takąż ilość świeżych, łyżeczkę proszku indyjskiego (curry powder) i dwa funty porąbanej w kawałki cielęciny, dodać także soli i pieprzu do smaku, zalać trzema półkwaterkami wrzącej wody i postawić na ogień; gotować pod pokrywą na wolnym ogniu półtorej godziny, a następnie zaprawić łyżką mąki rozmieszanej z trochą wody. Ugotować ryż na gęsto; wylać potrawkę na duży półmisek, a wokoło obłożyć ryżem.

Potrawka z Pieczeni Cielęcej.

Pozostałą z dnia poprzedniego pieczeń cielęcą pokrajać w kostkę; na półtorej filiżanki cielęciny rozpuścić w rądelku trzy strychowane łyżki masła, zasmażyć w niem dwie strychowa-

ne łyżki mąki i dodać powoli filiżankę mleka, ciągle mieszając. Gdy się zagotuje, włożyć cielęcinę, a także dwa twardo ugotowane i drobniutko posiekane żółtka i białka pokrajane w kawałki. Gotować trzy minuty, poczem posolić do smaku, wsypać trochę białego pieprzu i odrobinę czerwonego.

Potrawka z Główki Cielęcej.

Po starannem oczyszczeniu z sierści główki cielęcej, rozpłatać ją na dwoje, ozór i móżdżek wyjąć i odgotować; odrzucić oczy i szczęki, poczem nalać gorącą wodą i gotować, jak każdą cielęcinę, z dodatkiem włoszczyzny. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć z rosołu, pokrajać na ładne kawałki i ułożyć na półmisku, poczem zalać następującym sosem: zrumienić łyżkę masła, zasmażyć z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z bulionu, dodać łyżeczkę cukru, trochę karmelu dla koloru, wcisnąć pół cytryny i wlać szklankę wina madery. Możdżek nie powinien być gotowany, lecz zaraz po odparzeniu go pokrajać na małe kotleciki, umaczać w jajku, posypać tartą bułką i usmażyć na maśle. Kotlecikami tymi obłożyć potrawkę wokoło i wydać na stół.

Główka Cielęca po Parysku.

Po oczyszczeniu główki cielęcej, która powinna być ze skórą, rozpłatać ją na dwie połowy, wybrać mózg, ozór i kości. Następnie każdą połowę przekrajać na trzy części tak, aby ucho formowało kwadrat. Włożyć w duży rądel, nalać pełno wody i gotować dwadzieścia minut na silnym ogniu, ciągle szumując. Odlać wodę i

przepłukać zimną wodą kilka razy. Włożyć w ten sam rądel pół funta drobno pokrajanego łoju wołowego, rozpuścić go na wolnym ogniu aby się nie smażył, wsypać pół funta mąki pszennej, dodać kilka cebul, różnej drobno pokrajanej włoszczyzny, jeden gwoździk, soli i pieprzu do smaku, łyżkę octu i nieco kwiatu muszkatołowego. Zmieszać to wszystko i postawić na ogniu, a gdy się zagotuje, wrzucić pokrajaną główkę cielęcą, przykryć papierem aby nie zczerniała i gotować na wolnym ogniu dwie godziny. Gdy mięso już zupełnie miękkie, wyjąć i ułożyć na półmisku w sposób następujący: Przekrojony wzdłuż na dwie połowy ozór położyć w środku: wyżyłowany i oddzielnie ugotowany móżdżek włożyć w ładnie oczyszczoną czaszkę: po rogach półmiska ułożyć uszy, a wszystko to ubrać gałązkami zielonej pietruszki i zalać sosem tatarskim, lub też octem z oliwą, włożywszy w to dużo siekanego szczypiorku, kaparów lub siekanych korniszonów. Podać na stół na gorąco.

Paprykarz z Cielęciny.

Posiekać drobno dwie średnie cebule i zasmażyć z masłem w rądelku. Pokrajać w kostkę mięso cielęce, obsypać mąką, włożyć w podsmażoną cebulę, posolić i dodać papryki do smaku, kilka łyżek marynowanych pomidorów, nieco rosołu i dusić na wolnym ogniu do miękkości. Zamiast pomidorów można użyć kwaśnej śmietany. Paprykarz podać można albo sam, albo też z pyzą (patrz "Potrawy z Mąki i Jaj").

Sznycel Wiedeński.

Pokrajać cielęcinę na cienkie duże plastry, ubić każdy dość cienko, nadając formę kotleta, posolić i umoczyć w jajku, rozbitem z łyżką zimnej wody i łyżką mąki; warstwa tego ciasta powinna być bardzo cienka, lecz cały sznycel ma być nią pokryty. Rozgrzać łyżkę masła na patelni lub brytwannie, wrzucić na nie sznycle i smażyć aż się zrumienią na jednej stronie, poczem przewrócić na drugą, zrumienić również i zaraz wydać na stół.

Szynka Wędzona z Cielęciny.

Dużą ćwiartkę cielęciny, ważącą od dziesięciu do piętnastu funtów, nasolić funtem soli i pół uncyą saletry sproszkowanej, włożyć w faskę i przycisnąć kamieniem. Można ją włożyć wraz z innem mięsem, które się soli. Codziennie mięso należy przewracać i polewać sosem z soli, ażeby z żadnej strony nie obeschło. Tak nasolona cielęcina ma leżeć dwa tygodnie, poczem uwędzić ją w wędzarni tak jak każdą inną wędlinę. Cielęcinę taką najlepiej jest po uwędzeniu upiec w bardzo gorącym piecu, oblepiwszy poprzednio żytniem ciastem; piecze się od dwóch do trzech godzin, zależnie od wielkości. Zamiast pieczenia, można ją także ugotować jak zwykle szynkę.

Szarlotka z Cielęciny i Szynki.

Wziąć zimnej cielęciny, pozostałej z pieczeni lub potrawki, usiekać drobno tyle, aby było półtorej filiżanki mięsa; usiekać również drobno filiżankę gotowanej szynki, zmieszać z cielęciną,

dodać małą utartą na tarce cebulę, soli i pieprzu do smaku, a także nieco soli selerowej, jedno jajko i pół filiżanki wody; zarobić to wszystko na gładką masę. Zrobić miękkie ciasto z mąki, smalcu i zimnej wody, wyrzucić na stolnice i dosyć cienko rozwałkować. Wypełnić masą mięsną blaszany talerz, pokryć wierzch rozwałkowanem ciastem, brzegi zalepić i upiec w wolnym piecu.

Wątróbka Cielęca Duszona.

Wymoczyć wątróbkę cielęcą w mleku z godzinę, obciągnąć z błonki i naszpikować słoniną. Włożyć w rądelek kawałek masła, drobno pokrajanej cebuli, selerów i pietruszki a na wierzch wątróbkę, przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu. Gdy już jest nawpół uduszona, wyjąć ją z rądelka, posolić, posypać mąką, włożyć napowrót w rądelek i dusić dalej, aż będzie gotowa, co można poznać, że po ukłuciu widelcem krew się nie pokazuje; baczyć należy, aby nie gotować za długo, bo stwardnieje: stwardnieje także, jeżeli ją za wcześnie posolić. Po ugotowaniu pokrajać w plasterki, ułożyć na półmisku i polać sosem pozostałym w rądelku, z dodaniem kilku łyżek kwaśnej śmietany. Inny sposób przyrządzania wątróbki duszonej jest następujący: Przyrządzić wątróbkę jak wyżej i pokrajać w plasterki na surowo, posypać mąką i dusić na maśle w rądelku, lecz bardzo krótko; pod koniec duszenia podlać kwaśną śmietaną; solić także należy nie zaraz, lecz tuż przed dodaniem śmietany.

Wątróbka Cielęca Pieczona.

Namoczyć wątróbkę cielęcą w mleku na godzinę, poczem ściągnąć z niej błonkę, naszpikować w cienkie paski pokrajaną słoniną i wstawić w piec. Z początku pieczenia polewać masłem, a następnie kwaśną śmietaną, z dodaniem łyżki octu. Na dopiekaniu posypać mąką i posolić.

Wątróbka z Jabłkami.

Wymoczyć wątróbkę w mleku, ściągnąć błonkę i naszpikować jak powyżej; pokropić octem i niech poleży z godzinę. Roztopić w rądelku łyżkę masła, a gdy zacznie się rumienić, posolić wątróbkę, włożyć w masło i dusić aż wątróbka się zrumieni, a wtedy utrzeć na tarce jedno duże jabłko i włożyć w wątróbkę, a także łyżeczkę cukru, i dusić dalej, bacząc pilnie, aby się nie przypaliło, bo cała wątróbka zgorzknieje. Gdy tylko będzie miękka, wydać na stół.

Wątróbka a la Nelson.

Obraną z błonek wątróbkę naszpikować słoniną, pokrajać w grube plastry i posypać mąką. Włożyć w rądelek łyżkę masła, zrumienić je trochę i włożyć wątróbkę, przekładając pokrajaną w plasterki cebulą, na wierzch znowu położyć nieco masła, przykryć pokrywą i dusić ze dwadzieścia minut na silnym ogniu. Gdy wątróbka na pół jest uduszona, posolić, dodać odrobinę pieprzu, potrząsnąć rądelkiem i następnie dokończyć duszenia.

Wątróbka po Indyjsku.

Zasmażyć łyżkę tłuszczu na patelni, dodać jedną pokrajaną w plasterki cebulę, łyżkę siekanej zielonej pietruszki i dwie lub trzy łyżki drobno pokrajanej wędzonej słoniny. Pokrajać wątróbkę cielęcą na kawałeczki wielkości palca, a gdy tłuszcz na patelni kipieć zacznie, wrzucić wątróbkę na patelnię i smażyć aż się dobrze zrumieni, często przewracając, poczem wątróbkę wyjąć, wyłożyć na gorący półmisek i postawić na piecu, aby nie ostygła. Pozostały na patelni sos przecedzić, patelnię spłukać gorącą wodą i wlać przecedzony sos napowrót i postawić na ogniu; dodać łyżkę mąki utartą z łyżką masła i gotować mieszając, aż sos będzie przedstawiał gładką brunatną masę, a wtedy dolać pół filiżanki wrzącej wody, sok z pół cytryny, łyżeczkę proszku indyjskiego (curry powder) i łyżeczkę drobno usiekanego kwaszonego ogórka; zagotować i polać wątróbkę, poczem wydać na stół.

Kluski z Wątróbki.

Obrać wątróbkę cielęcą z błonek, starannie wyżyłować, posiekać bardzo drobno i przetrzeć przez durszlak. Namoczyć w mleku jedną bułkę na godzinę, wbić trzy jajka, dodać jedną suchą bułkę utartą drobno, oraz jedną sporą sparzoną i następnie drobniutko usiekaną cebulę i soli i pieprzu do smaku; wszystko to wymieszać należycie z wątróbką i z masy tej wyrabiać ręką podłużne kluski, które gotować w szerokim rądlu, wyjmować łyżką durszlakową, kłaść na

półmisek ostrożnie i polać masłem, przysmażonem z cebulką. Takie same kluski można również dawać do rosołu.

Zrazy na Prędce.

Miękką cielęcinę pokrajać w cienkie plastry, zbić je lekko i posypać solą i pieprzem. Roztopić w rądelku kawałek masła, nie dać mu wszakże się zrumienić, wrzucić na masło zrazy i smażyć aż się trochę zrumienią, poczem wcisnąć trochę cytryny, posypać tartą bułką, przykryć pokrywą i dusić na małym ogniu z pięć minut.

Forszmak.

Posiekać bardzo drobno resztki pieczeni cielęcej—najlepiej na maszynce. Na funt takiego mięsa wziąć jednego sporego śledzia, obrać ze skóry i ości i utłuc w moździerzu na masę. Ugotować sześć średniej wielkości kartofli i utrzeć na tarce; zagotować dwie łyżki masła z łyżką mąki pszennej, rozprowadzić kilkoma łyżkami bulionu lub mocnego rosołu i dodać parę łyżek kwaśnej śmietany. Wszystko powyższe następnie posolić i popieprzyć do smaku, dodać jedną dużą upieczoną i następnie utartą na tarce cebulę, wbić dwa jajka i mieszać aż się utworzy jednolita masa, która wszakże nie powinna być gęsta. Wysmarować formę lub rądel masłem, wysypać tartą bułką, włożyć wszystką masę, po wierzchu również posypać bułką i wstawić w piec na godzinę i dziesięć minut, poczem wyrzucić na półmisek i postawić w chłodnem miejscu, aby ostygło. Podaje się na zimno z octem i oliwą jako przekąskę.

Frinkando.

Wziąć spory kawałek dyszka czyli kulki cielęcej, wyjąć kości, wyżyłować, posolić i popieprzyć, poczem naszpikować słoniną i niech poleży z pół godziny. Włożyć w rądel łyżkę masła, różnych jarzyn i mięso; dusić na wolnym ogniu, podlewając rosołem, aż do miękkości, a wtedy wyjąć, wsypać w rądelek z łyżkę mąki i przysmażyć z włoszczyzną, a na ostatek przecedzić i polać tym sosem ułożone na półmisku mięso. Półmisek okładają zazwyczaj wokoło kartofelkami "pure."



BARANINA.

Pieczeń Barania.

Chcąc ażeby pieczeń barania była krucha, radzą obwinąć mięso serwetą, namoczoną w occie i zakopać na parę dni w ogrodzie lub piwnicy. Jest to sposób europejski, powszechnie tam praktykowany i prawdopodobnie w tamtejszych stosunkach konieczny; w Ameryce wszakże stosunki są inne. Tu mięso, zanim dojdzie do rąk konsumenta, wisi przez czas dłuższy zamrożone w lodowniach i w ten sposób nabiera dostatecznej kruchości, czyniąc wszelkie środki sztuczne zbytecznemi.

Wziąć na pieczeń tylną ćwiartkę, tak zwany dyszek, oczyścić ze zbytecznej tłustości, żył i błon, poczem zbić dość mocno, sparzyć octem, naszpikować ząbkami czosnku, posolić i niech tak poleży z godzinę, następnie zaś włożyć w brytwannę i upiec w średnim piecu, polewając z niej ociekłym sosem; na krótko przed wydaniem na stół posypać mąką i zrumienić. Zamiast szpikowania ząbkami czosnku można czosnek utrzeć, zmieszać z solą i tem pieczeń dobrze wytrzeć.

Pieczeń Barania Duszona.

Przygotować pieczeń baranią jak powyżej, wstawić w piec i upiec do połowy, następnie zaś wyjąć, włożyć w rądel i dusić na wolnym ogniu aż będzie miękka, a pod koniec duszenia zaprawić kwaśną śmietaną. Jeżeli mięso jest tłuste, to nadmiar tłuszczu należy zebrać z brytwanny przed włożeniem pieczeni do rądla.

Pieczeń Barania jak Sarnina.

Na potrawę tę nadaje się najlepiej cąber barani, czyli wierzchnia część po obu stronach grzbietu, jakkolwiek i inna część mięsa może być również na ten cel użyta. Oczyścić mięso z wszelkich żył i skrajać wszystek tłuszcz tak, aby samo mięso było wszędzie widoczne. Tak przyrządzone mięso włożyć w płaskie naczynie, obłożyć całe plasterkami cebuli, zalać octem przegotowanym z pieprzem, angielskiem zielem, listkami bobkowemi i odrobiną jałowcu i postawić w chłodnej piwnicy na trzy do czterech dni. Następnie wyjąć z octu, natrzeć trochę jałowcem, posolić, naszpikować cienko krajaną słoniną i niech tak poleży z godzinę, poczem włożyć w brytwannę, polewać masłem z początku z trochą octu, następnie posypać mąką, a na krótko przed wydaniem zaprawić suto kwaśną śmietaną.

Pieczeń Barania po Myśliwsku.

Dyszek barani marynować cztery dni, dodając do marynatu oprócz jarzyn, octu i korzeni, także nieco jałowcu. Po wyjęciu z marynatu, upiec pieczeń jak zwykle, pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku i zalać następującym sosem:

Usiekać drobno jedną cebulę, jedną małą marchewkę, kawałeczek szynki, dodać listek bobkowy, kilka ziarnek pieprzu i łodygę selerową; zrumienić to wszystko na maśle, następnie dodać dwie łyżki octu, trochę rosołu i dusić na wolnym ogniu do miękkości, poczem przetrzeć przez sito, wlać do sosu, jaki pozostał na brytwannie od pieczeni baraniej i raz jeszcze zagotować. Sos ten nazywa się ostry; chcąc mieć sos dziki, dodać do niego należy kilka łyżek kwaśnej śmietany.

Pieczeń Barania po Bretońsku.

Dyszek barani zbić mocno, natrzeć wokoło czosnkiem, wysmarować masłem lub oliwą, posolić i popieprzyć i niech poleży z półtorej godziny. Po upływie tego czasu włożyć na brytwannę, polać tłuszczem i wstawić w bardzo gorący piec, aby jak najprędzej obrumienić, lecz żeby pieczeń nie puściła soku. Po obrumienieniu włożyć rozmaitej pokrajanej włoszczyzny, podlać masłem i wstawić w piec; piec należy tylko tyle, aby wewnątrz nie zupełnie się upiekła, a będzie bardziej soczysta. Do pieczeni takiej podaje się zazwyczaj białą fasolę, ugotowaną na kwaśno.

Baranina Duszona.

Oczyścić pieczeń baranią z nadmiaru tłuszczu i błon i namoczyć na kilka godzin w occie z korzeniami. Po wyjęciu z octu wstawić na kilka minut w bardzo gorący piec, aby szybko po wierzchu obrumienić. Włożyć w rądelek nieco masła, kilka plasterków słoniny, nakrajać selerów, pietruszki, cebuli, wrzucić parę ziarnek jałowcu i na to włożyć obrumienione mięso,

wlać ze dwie łyżki octu, w którym się moczyło i dusić na wolnym ogniu. Gdy już prawie miękka, wyjąć z rądla, obsypać wokoło mąką, sos przecedzić przez sito, poczem mięso włożyć napowrót w rądel, zalać przecedzonym sosem i dusić dalej aż do miękkości. Na krótko przed wydaniem na stół zaprawić kwaśną śmietaną.

Kotlety Baranie Bite.

Wyżyłować kotlety, pozostawiając na nich wszakże trochę tłuszczu, poczem zbić każdy, posolić, posypać mąką i smażyć na zrumienionem maśle na silnym ogniu. Do kotletów baranich podaje się różne jarzyny, a sos najlepszy jest do nich biały cebulowy "a la Soubisse," który należy zrobić gęsty, a lać nie na kotlety, lecz wokoło nich.

Kotlety Baranie a la Soubisse.

Kotlety te robi się w podobny sposób jak kotlety bite, z tą wszakże różnicą, że smażyć je należy na silnym ogniu i bardzo krótko, aby mięso wewnątrz było jeszcze różowe, a osobno podaje się biały sos cebulowy, zwany "Soubisse."

Kotlety Baranie Siekane.

Mięso baranie—a mogą to być okrawki pozostałe od pieczeni lub kotletów bitych—wyżyłować, usiekać drobno, dodać soli i pieprzu do smaku, rozmoczonej bułki, jedno żółtko na dwa funty mięsa, wymieszać należycie i wyrabiać płaskie kotleciki, w które następnie powkładać kostki, posypać tartą bułeczką i smażyć na sklarowanem maśle. Kotlety te należy robić cienkie, bo w smażeniu kurczą się i stają znacznie grubszemi.

Potrawka z Baraniny.

Wyłożyć spód rądla cienkiemi plasterkami słoniny, następnie włożyć pokrajanej w plasterki rozmaitej włoszczyzny, korzeni, listek bobkowy, soli i pieprzu do smaku, na to zaś położyć mięso baranie, zalać do połowy wodą, wlać łyżkę octu i dusić na wolnym ogniu aż do miękkości. Po ugotowaniu mięso wyjąć i ułożyć na półmisku, sos zaprawić mąką, rozprowadzić rosołem, zagotować raz jeden, przecedzić i zalać mięso.

Potrawka z Pomidorami.

Na tę potrawę najlepszy jest mostek barani, lub też łopatka. Pokrajać mięso na kawałki, zalać wodą, odgotować i zeszumować, poczem wodę tę zlać, nalać innej, włożyć rozmaitej włoszczyzny i gotować aż do miękkości. Gdy mięso już miękkie zupełnie, zalać sosem pomidorowym i jeszcze kilkanaście minut dusić na wolnym ogniu.

Potrawka z Pieczeni z Agrestem.

Potrawa ta robi się z pozostałej z dnia poprzedniego pieczeni baraniej. Rozpuścić w rądelku łyżkę masła, zrumienić i zaprawić łyżką mąki; dodać, mieszając, sos od pozostałej pieczeni baraniej, po zebraniu wszystkiego tłuszczu, zagotować i dodać dużą filiżankę niedojrzałego agrestu, obranego z szypułek, a także łyżkę cukru i razem ugotować. Pokrajać pieczeń baranią, włożyć w sos, zagrzać razem i wydać na stół. Zamiast agrestu można równie dobrze użyć pokrajanych w kostkę kwaszonych ogórków.

Baranina Smażona.

Mięso baranie od dyszka pokrajać na plastry przynajmniej grubości palca, rozbić lekko, posypać solą i pieprzem i smażyć na gorącem maśle, bacząc wszakże, aby nie wysmażyć zanadto. Wydając na stół polać gorącem masłem, osobno zaś podać kartofle i sałatę, albo też jaką inną jarzynę.

Piław Turecki.

Funt przemytego ryżu zalać wodą i gotować dziesięć minut, poczem wyrzucić go na sito, aby woda dobrze ociekła. Pokrajać tłusty mostek barani lub też inną część mięsa na kawałki wielkości kotleta, posolić i włożyć warstwę mięsa w rądel na rozpuszczone masło, potem warstwę ryżu, następnie znowu mięso i tak dalej, aż wszystko wyjdzie, przekładając te warstwy drobnemi cebulkami, sparzonemi poprzednio wrzącą wodą. Tak ułożone mięso i ryż postawić na wolnym ogniu i przykryć szczelnie pokrywą, aby jak najmniej pary się wydostawało. W piętnaście minut zajrzeć do rądla i, jeżeli potrzeba, podlać łyżką zimnej wody, aby się nie przypaliło. Powtarzać to podlewanie co kilka lub kilkanaście minut, aż ryż będzie zupełnie miękki, co zabierze około dwóch godzin.

Baranina Faszerowana.

Łopatkę baranią rozpłatać na stronie wewnętrznej i wyjąć kości, które użyć na zupę. Zrobić następujący farsz: Wziąć filiżankę utartych gotowanych kartofli, filiżankę tartej bułki, łyżkę roztopionego masła, łyżkę octu, łyżkę sosu pomidorowego (catsup), soli i pieprzu do smaku,

a także szczyptę sproszkowanych gwoździków, listek bobkowy, łyżkę soku pomarańczowego i łyżkę mleka; wszystko to dobrze wymieszać i farszem tym wypełnić łopatkę, skąd kość wyjęta, poczem mięso zwinąć farszem do wewnątrz i upiec na brytwannie, często w czasie pieczenia polewając. Czas pieczenia wynosi od piętnastu do dwudziestu minut na każdy funt mięsa.

Baranina Odgrzewana z Makaronem.

Okrajać wszystek łój i przypaloną skórkę z pozostałej pieczeni baraniej, a chude mięso pokrajać w cienkie plasterki i posypać solą i pieprzem. Wysmarować masłem małą brytwannę lub formę do ciasta, na dno wsypać warstwę tartej bułki, następnie warstwę mięsa i warstwę ugotowanego makaronu włoskiego, pokrajanego na kawałki długości cala, a na wierzch nalać łyżkę sosu pomidorowego (catsup), aż się naczynie napełni, poczem posypać wszystko tartą bułką, której ma być najmniej ćwierć-calowa warstwa, polać dwiema łyżkami roztopionego masła i wstawić w dość gorący piec na pół godziny.

Cynadry Pieczone.

Oczyścić z tłuszczu nerki baranie, przekrajać każdą do połowy i sparzyć wrzącą wodą, następnie zaś posolić, włożyć na brytwannę i piec w bardzo gorącym piecu, polewając masłem. Tuż przed wydaniem na stół włożyć w każde przekrojenie kawałeczek masła, posypać pieprzem i pietruszką siekaną i wydać.

Czepiec Barani.

Czepiec czyli szlarl barani oczyścić należycie i następnie nadziać farszem, który się przyrządza w ten sposób: Wziąć wątróbek z drobiu, a w braku ich można użyć wątróbkę cielęcą z której zdjąć błonki i drobno usiekać, poczem przetrzeć przez durszlak, aby nie było żadnych żył ani większych kawałków; utrzeć na tarce parę bułek, dodać dwie filiżanki mleka, dwa żółtka, trochę gałki muszkatołowej, odrobinę kwiatu pomarańczowego, pianę z dwóch białek, soli do smaku i tróchę pokrajanej w drobną kostkę słoniny; wszystko to starannie wymieszać i masą tą nadziać czepiec, zaszyć, zawiązać w serwetę, włożyć w rądelek i zalać zimną wodą, z dodatkiem wszelkich jarzyn, jakie są pod ręką, poczem przykryć pokrywą i gotować dwie godziny. Wydając do stołu, podlać następującym sosem: Utrzeć dziesięć słodkich migdałów, dodać dwa żółtka, szklankę wina francuskiego, trochę cukru; wymieszać i zagotować.



WIEPRZOWINA.

Schab Pieczony.

Chcąc mieć dobry schab, czyli karbonadę, należy wziąć kawałek ważący nie mniej niż cztery funty, albowiem w mniejszym kawałku zanadto w piecu wyschnie i źle smakuje. Natrzeć schab solą i odrobiną majeranku, poczem wstawić w średni piec i upiec niczem nie polewając; na dopiekaniu wrzucić parę obranych i pokrajanych w ćwiartki jabłek. Jeżeli schab jest z młodego wieprza, że skórką, to skórkę należy pokrajać po wierzchu w kratkę i upiec jak powyżej.

Kotlety Wieprzowe.

Zbić kotlety dobrze, nadając im zgrabną formę, posolić, umoczyć w rozbitem jajku z wodą, posypać tartą bułeczką i usmażyć na gorącem maśle lub smalcu. Zamiast maczania w jajku można tylko osolić i następnie obsypać mąką.

Kotlety Wieprzowe Siekane.

Mięso wieprzowe, niezbyt tłuste, usiekać drobno, dodać rozmoczonej bułki, na dwa funty mięsa jedno żółtko i soli i pieprzu do smaku; wymieszać to wszystko należycie, z masy tej wyrabiać płaskie kotlety, obsypać tartą bułeczką i usmażyć na gorącem maśle lub smalcu.

Kotlety po Niemiecku.

Przygotowane kotlety wieprzowe posolić i popieprzyć do smaku, obsypać mąką i podsmażyć na maśle na silnym ogniu, aby tylko nieco obrumienić. Tak obsmażone kotlety ułożyć w rądelku, przekładając plasterkami cebuli, nakryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu aż do miękkości. Kotlety te podaje się do stołu z kartoflami pure, któremi można je obłożyć, lub też podać osobno.

Szynka Gotowana.

Najlepsze szynki są z młodych wieprzów i nie zanadto tłuste. Szynkę gotować należy zawsze ze skórą, bo gotowana bez skóry będzie niesmaczna. Przed gotowaniem należy szynkę obmyć dobrze w wodzie i namoczyć w zimnej wodzie na cztery godziny, następnie zaś włożyć w kociołek, zalać świeżą zimną wodą, dodać nieco włoszczyzny, pieprzu i parę listków bobkowych i gotować aż do miękkości, co zabierze od trzech do pięciu godzin, zależnie od wielkości, a poznać można po tem, że mięso od spodniej kości łatwo odstaje. Jeżeli szynka ma być podana na gorąco, to zdjąć z niej po ugotowaniu skórę, odkrajać od kości, pokrajać mięso na plastry i plastrami temi obłożyć kość napowrót na półmisku; z szynką tak przyrządzoną podaje się groszek zielony i chrzan. Jeżeli szynka ma być użyta na zimno, należy ją pozostawić w wodzie, w której się gotowała, aż zupełnie ostygnie. Krajać najlepiej jest w sposób następujący: wyłamać spiczastym nożem dolną kość, potem wyrwać obok niej znajdującą się okrągłą kostkę, zdjąć skórę i krajać najpierw z tej strony, gdzie

była kość, a gdy się dojdzie do grubej kości goleniowej, szynkę odwrócić i krajać z drugiej strony.

Szynka Opiekana.

Umyć średniej wielkości szynkę w zimnej wodzie, włożyć w kociołek, zalać zimną wodą i dodać sześć gwoździków i parę listków bobkowych; postawić na ogień i gotować piętnaście minut na każdy funt szynki; gotować należy na wolnym ogniu i zeszumować. Po ugotowaniu odstawić aby ostygła, nie wyjmując z wody. Gdy już zupełnie zimna, zdjąć z szynki skórę, posmarować jajkiem i posypać tartą bułką i następnie wstawić na brytwannie do gorącego pieca na piętnaście do dwudziestu minut.

Szynka z Makaronem.

Ugotować w osolonej wodzie do miękkości funt makaronu włoskiego, odcedzić wodę a makaron włożyć w salaterkę. Pokrajać na małe kawałeczki lub usiekać ćwierć funta gotowanej szynki, dodać łyżkę masła i trzy łyżki gęstej kwaśnej śmietany, dodać do makaronu, a także wsypać parę łyżek tartego sera, a po wymieszaniu włożyć całą masę w masłem wysmarowaną formę do ciast lub brytwannę i wstawić w piec na dwadzieścia minut.

Pulpety Smażone z Szynki.

Wziąć filiżankę drobniutko usiekanej gotowanej szynki, wbić jedno jajko, filiżankę jakiegobądź rosołu mięsnego, ćwierć łyżeczki suchej musztardy (mielonej gorczycy), łyżeczkę sosu Worcestershire, łyżkę masła i łyżeczkę mąki. Najpierw zagotować rosół i dodać do niego mą-

kę utartą z masłem, a potem wsypać szynkę i resztę dodatków i zagotować, a wtedy wlać jedno rozbite jajko, wymieszać dobrze i odstawić od ognia dla ostudzenia. Gdy dobrze ostygnie, wyrobić z tej masy małe gałki, umoczyć każdą z osobna w rzadkiem cieście i smażyć w gorącym tłuszczu w rądelku; tłuszczu musi być dużo. Ciasto, w którem się macza pulpety, robi się jak następuje: Filiżankę mąki utrzeć z dwiema łyżkami roztopionego masła, dodać jedno jajko i filiżankę ciepłej wody.

Szynka po Angielsku na Dziko.

Wziąć ośm plasterków cienko ukrajanej gotowanej szynki, posmarować każdy cieniutko musztardą i posypać czerwonym pieprzem. Rozpuścić na patelni łyżkę masła i następnie wlać trzy lub cztery łyżki galarety porzeczkowej i razem zagotować, poczem włożyć szynkę i usmażyć aż się zrumieni trochę.

Quenelle z Szynką.

Usiekać bardzo drobno półtorej filiżanki gotowanej szynki i pokrajać w cienkie plasterki półtorej filiżanki gotowanych kartofli. Napełnić tem formę do ciast, układając na przemian warstwę kartofli i warstwę szynki, posypać szynkę odrobiną pieprzu. Rozpuścić łyżkę masła w rądelku, zarobić łyżką maki i następnie dodać półkwaterek śmietanki, lejąc bardzo wolno i wciąż mieszając, oraz szczyptę pieprzu, zagotować i zaraz odstawić. Ubić dwa jajka i rozmieszać je najpierw z dwiema łyżkami tego sosu, a następnie wlać jajka do sosu, wymieszać i wylać na ułożoną w formie szynkę z kartoflami; posypać po wierzchu tartą bułką i wstawić

w gorący piec na około piętnaście minut. Potrawa ta jest podawana zazwyczaj na śniadanie.

Krokiety z Szynki.

Utłuc na masę dwa duże gotowane kartofle na gorąco; wziąć filiżankę drobniutko posiekanej gotowanej szynki, łyżkę masła, szczyptę czerwonego pieprzu, filiżankę tartej bułki i dwa jaja i wszystko to dobrze wymieszać z kartoflami, a gdy masa ta trochę ostygnie, wyrabiać z niej małe kotleciki owalne, które następnie posypać tartą bułeczką, umoczyć w rozbitem jajku i znowu w tartej bułce i usmażyć w rądelku napełnionym wrzącym smalcem: smażyć dwie do trzech minut nie dłużej, poczem wydać na stół.

Krokiety Wieprzowe.

Posiekać bardzo drobno funt chudej wieprzowiny, dodać odrobinę sproszkowanych liści szałwiowych, pół łyżeczki soli i trochę czarnego mielonego pieprzu. Wymieszać na gładką masę i wyrobić na małe kotleciki, które następnie usmażyć na gorącym tłuszczu aż się dobrze na obu stronach zrumienia. Sos najodpowiedniejszy jest następujący: Do tłuszczu, w którym krokiety się smażyły, dodać łyżkę mąki i dobrze wymieszać, trzymając patelnię na ogniu, a wtedy dodać pół filiżanki mleka, soli i pieprzu do smaku i polać ten sos na krokiety.

Żeberka Pieczone.

Wziąć duży kawał żeberek, wytrzeć solą z pieprzem, przełamać w środku wpoprzek żeber i nakłaść na stronę wewnętrzną następującego farszu: Wziąć trzy łyżki tartej bułki lub chle-

ba, jedną drobno posiekaną cebulę, małe posiekane jabłko, pół łyżeczki soli, ćwierć łyżeczki mielonego pieprzu, ćwierć łyżeczki sproszkowanej szałwii i dwie łyżki łoju wołowego, najlepiej od nerki i dobrze wszystko wymieszać. Po nałożeniu tego farszu żeberka zwinąć i obwiązać szpagatem lub zaszyć, poczem włożyć w brytwannę, wlać pół kwarty wody i upiec w średnio gorącym piecu aż dobrze się zrumienią. Podczas pieczenia żeberka należy często polewać.

Prosię Pieczone.

Po oczyszczeniu prosięcia, namoczyć w zimnej wodzie na godzinę; po wyjęciu z wody natrzeć po wierzchu solą, nadziać farszem, zaszyć i upiec w piecu na brytwannie, smarując słoniną i obracając tak, aby się wszędzie zrumieniło. Farsz do prosięcia robi się sposobem następującym: Ugotować płuca prosięcia z kawałkiem młodej słoniny i usiekać jak najdrobniej wraz z surową wątrobką; do masy tej wlać dwie łyżki roztopionego masła, trzy ubite jaja, soli i pieprzu do smaku, jedną dużą upieczoną i utartą cebulę, pół funta tartej bułki i odrobinę majeranku; wymieszać to wszystko i nadziać. Kto lubi, można jeszcze dodać garść drobnych rodzen-

ków. Drugi rodzaj farszu jest z kaszy gryczanej, a przyrządza się jak następuje: Na małe prosię wziąć pół kwarty kaszy gryczanej, wsypać w gliniany garnek i zalać takąż ilością wody wrzącej, oraz dodać pół funta pokrajanej w drobną kostkę i usmażonej słoniny; posolić, wymieszać dobrze i postawić na gorącym piecu aż kasza zacznie gęstnieć, a wtedy wstawić wraz z garnkiem w średnio gorący piec na pół godziny. Ugotować płuca aż do miękkości, wątróbkę zaś tylko nieco odgotować i razem bardzo drobno posiekać, z dodatkiem soli, pieprzu i odrobiny tartego majeranku, poczem zmieszać z kaszą, nadziać prosię i zaszyć, poczem upiec jak zwykle.

Potrawka z Prosięcia.

Oczyścić prosię i pokrajać na kawałki; głowę rozpłatać w poprzek, pozostawiając mózg nienaruszony w górnej części. Włożyć w rądel, zalać wodą i gotować aż będzie miękkie, poczem mięso wyjąć; wziąć łyżkę mąki i łyżkę masła, zrumienić w rądelku, dodać parę łyżek octu, trochę karmelu dla koloru i kto lubi nieco dużych rodzenków bez pestek i poszadkowanych słodkich migdałów; zagotować to wszystko razem, włożyć następnie mięso, dodać smaku pozostałego od gotowania prosięcia, zagotować i

wyłożyć na półmisek, ubrać plasterkami cytryny, polać sosem i wydać na stół.

Rolada z Prosięcia.

Oprawione i oczyszczone prosię przekroić wzdłuż pod brzuchem, odrzucić głowę i nogi, obrać z kości i rozłożyć na stole skórką na spód. Wszystkie mięso, jakie się przy kościach i głowie znajduje, obrać i posiekać drobno, dołożyć funt drobno usiekanej cielęciny, następnie dodać posiekaną wątróbkę prosięcia, wsypać soli i pieprzu do smaku i nieco kwiatu muszkatołowego i wszystko to podsmażyć z pół godzny w młodej słonince na wolnym ogniu; smażyć tylko o tyle, aby słoniny nie zrumienić, zdjąć z ognia i ostudzić, poczem dodać dwie małe bułeczki, wymoczone i wyciśnięte z wody, trzy całe jaja dobrze rozbite, wymieszać to wszystko należycie i przefasować przez rzadkie sito; farszem tym następnie nałożyć rozłożone prosię, na to położyć warstwę plasterków gotowanej szynki wraz z tłuszczem, lub też warstwę gotowanej młodej słoniny, potem warstwę na twardo gotowanych jaj, także w plasterki krajanych, przełożyć jeszcze raz farszem, zwinąć, zaszyć, owinąć w serwetę i gotować w wodzie z solą, octem i rozmaitą włoszczyzną dwie godziny. Po ugotowaniu odstawić od ognia i nieco przestudzić,

następnie zaś wyjąć i przycisnąć denkiem lub kamieniem, aby się spłaszczyło i ostudzić do reszty. Gdy już zimne zupełnie, pokrajać w plasterki i podać z octem i oliwą. Jeżeli się chce zachować roladę na dłużej w czasie lata, nie należy kłaść ani jaj ani szynki. Pozostały w rądlu sos, którego ma być mało, sklarować należy białkami, przegotować, przecedzić przez płótno i zastudzić; galaretą tą ubiera się pokrajaną w plasterki roladę.

Prosię w Galarecie.

Starannie oczyścić młode prosię, pokrajać na kawałki tak, jak na potrawkę, włożyć w rądel i zagotować; po odgotowaniu i starannem wyszumowaniu, nakłaść rozmaitej włoszczyzny, trochę korzeni, cebuli, pieprzu, parę łyżek mocnego octu i gotować aż do miękkości, z dodatkiem soli do smaku. Gdy mięso już miękkie, wyjąć wszystkie kawałki, a pozostały sos sklarować białkami, trochę przestudzić i zalać nim ułożone w salaterce mięso, uważając, aby nie wystawały z niego żadne kości, poczem zastudzić. Chcąc mieć galaretę koloru żółtego, zafarbować ją karmelem. Na stół podaje się z octem i oliwą, lub też tartym chrzanem ze śmietaną.

Kiełbasa Hygieniczna.

Wziąć półtora funta polędwicy lub schabu wieprzowego i pokrajać drobno wraz z tłuszczem, najpierw w paski, a następnie w kostkę. Pół funta cielęciny miękkiej bez kości i żył przepuścić przez maszynkę do siekania mięsa, poczem zmieszać razem z pokrajaną wieprzowiną, dodać parę łyżek wody, soli i pieprzu do smaku, oraz utłuczony w moździerzu ząbek czosnku. Po należytem wymieszaniu napchać tą masą grubą kiszkę i niech poleży z godzinę, a wtedy jest już dobra do użycia. Tak przyrządzoną kiełbasę ułożyć na dnie rądla i zalać taką ilością wody, aby ją zaledwie pokryła i gotować na silnym ogniu, często przewracając, aż wszystka woda wyparuje, co wszakże nie powinno zabrać dłużej nad dwadzieścia minut. Po wyparowaniu wody, podłożyć nieco masła i wstawić w gorący piec dla zrumienienia.

Kiełbasa Smażona z Sosem.

Ułożyć kiełbasy świeże w rądlu i zalać taką ilością wody, aby je tylko objęła; gotować dwadzieścia minut, bacząc naturalnie, aby nie przypalić, poczem włożyć kawałek masła i smażyć do zrumienienia, następnie zaś wlać parę łyżek wody i octu, wsypać trochę mąki roztartej z tłuszczem, zagotować razem i wydać na stół. Chcąc mieć sos rumiany, dodać należy łyżkę karmelu. Kto lubi, można do sosu dodać drobno pokrajanych korniszonów; w takim razie kiełbasę należy wyjąć robiąc sos.

Jambalaya.

Przemyć pół funta ryżu i zamoczyć w zimnej wodzie na godzinę. Pokrajać na calowe kawałki pół funta kiełbasy i pół funta szynki, wsypać w rądelek, dodać łyżkę smalcu, pokrajaną w plasterki cebulę, mały strączek czerwonego pieprzu, parę średnich pomidorów i parę gałązek pietruszki i smażyć kilkanaście minut na wolnym ogniu, poczem wsypać ryż, wlać pół kwarty wody i dusić na wolnym ogniu pod pokrywą pół godziny.



ROZDZIAŁ IV.

Drób i Zwierzyna.

DRÓB I ZWIERZYNA.

Biała Potrawka z Kury.

Pokrajać kurę na kilkanaście kawałków, włożyć w rądelek, zalać taką ilością wody, aby mięso zaledwie przykryła, wrzucić z ćwierć funta solonej słoniny (nie wędzonej), pokrajanej w paski, przykryć szczelną pokrywą i dusić na wolnym ogniu aż do miękkości; woda powinna wszystka się wygotować. Roztopić na patelni łyżkę masła, dodać dwie łyżki mąki i smażyć chwilkę, mieszając łyżką, bacząc wszakże, aby mąka się nie przyrumieniła; dodać do tak zasmażonej mąki półtorej do dwóch filiżanek mleka i zagotować, poczem dodać soli i pieprzu do smaku i wylać na mięso, ułożone na półmisku, a na ostatek posypać po wierzchu usiekaną zieloną pietruszką.

Potrawka z Kury z Kluseczkami.

Tłustą, młodą kurę oprawić jak zwykle, włożyć ją w rądel tak, aby cała weń weszła, nalać tyle wody, aby kura była nią pokryta i nakłaść rozmaitej włoszczyzny, poczem gotować pod pokrywą około dwóch godzin na wolnym ogniu, aż będzie miękka. Zrobić kluseczki, najlepiej na dzień przedtem, rozwałkowując je bardzo cienko

i krając ukośnie, wysuszyć na sicie i ugotować w rosole od kury, nie zbierając z rosołu tłuszczu. Po wyjęciu kury pokrajać ją na kawałki, ułożyć mięso na środku półmiska, posypać siekaną zieloną pietruszką, a wokoło obłożyć ugotowanemi kluseczkami i polać resztą rosołu. Kurę należy przed gotowaniem zalać taką ilością wody, aby już podczas gotowania nie trzeba było dolewać. Przed włożeniem kluseczek mięso należy wyjąć, a rosół przecedzić i potem dopiero wlać go napowrót do rądla i wrzucić kluseczki.

Potrawka Meksykańska.

Najlepiej robić z kury pieczonej, pozostałej z dnia poprzedniego, chociaż można użyć i kury gotowanej. Mięso kurze, obrane ze skóry i kości, usiekać bardzo drobno. Na filiżankę takiego mięsa wziąć pół filiżanki surowej szynki, pokrajanej na małe kawałeczki wraz z tłuszczem; szynkę zasmażyć z łyżką masła parę minut, poczem dodać usiekane mięso kurze, łyżeczkę siekanej zielonej pietruszki, nieco pieprzu, a gdy to wszystko dobrze się zagrzeje, wsypać dwie duże filiżanki gotowanego ryżu; potrzymać chwilkę na ogniu, aż się dobrze zagrzeje, mieszając łyżką, poczem wyłożyć na półmisek i pokropić małą ilością soku cytrynowego.

Kura po Wirginijsku.

Oczyścić i poćwiartować średnią kurę, wagi trzy do czterech funtów, nastawić w małej ilości wody i gotować z piętnaście minut, poczem dodać: tyle kartofli ile jest osób, garść zielonej

kukurydzy, zestruganej z szyszek ostrym nożem, garść białej fasoli, trzy pomidory, łyżeczkę soli i ćwierć łyżeczki pieprzu i gotować na wolnym ogniu pod pokrywą półtorej godziny. Wydać na głębokim półmisku wraz z jarzynami i sosem, a osobno podać gotowany ryż.

Kura z Makaronem po Chińsku.

Pół funta drobnego makaronu, zwanego "vermicelli," ugotować w osolonej wodzie, poczem wyrzucić na durszlak. Gdy woda odpłynie, włożyć napowrót w rądelek i wlać pół filiżanki ostrego sosu pomidorowego. Upiec lub ugotować małą kurę, ważącą około dwóch funtów, i mięso, tak białe jak i ciemne, porozdzierać na małe strzępy, wielkości zapałki; posiekać cztery duże łodygi selerów, oraz drobniutko usiekać jedną dużą cebulę, najlepiej z gatunku "Bermuda." Dodać soli, pieprzu białego i czerwonego, a także szczyptę sproszkowanego imbieru, cynamonu i gwoździków; wymieszać to wszystko, włożyć w wysmarowany masłem rądelek i usmażyć, ciągle mieszając, aż wszystko się zrumieni, a wtedy wyłożyć na salaterkę i natychmiast wydać.

Krokiety z Kury.

Krokiety te robią się zazwyczaj z kury pieczonej lub gotowanej, pozostałej z dnia poprzedniego. Okrajać mięso od kości i drobno posiekać. Na filiżankę mięsa kurzego wziąć łyżkę masła i utrzeć na gładką masę z połową łyżki mąki; zagotować pół filiżanki mleka i zapra-

wić tem masło z mąką, poczem gotować aż zgęstnieje, a wtedy wsypać usiekanego mięsa i dodać soli i pieprzu do smaku; wymieszać dobrze i uformować małe płaskie kotleciki, umoczyć je w rozbitem jajku i następnie w tartej bułce i usmażyć w tłuszczu lub maśle. Zamiast kury można użyć w taki sposób mięso z indyka.

Majonez z Kur.

Ugotować kury jak na potrawkę. Na dwie kury wziąć ćwierć funta dobrego sklarowanego masła, zagotować z dwiema łyżkami mąki i rozebrać je kwaterką wygotowanego rosołu z kur, po zebraniu z niego wszelkiej tłustości; zagotować razem, a gdy zgęstnieje, ostudzić i rozcierać na misce aż się zrobi jak śmietana; wlać pół funta oliwy, lejąc powoli łyżeczką i ciągle wiercąc wałkiem, poczem wsypać soli i wiercić dalej, aż się zrobi białe i gęste, a wtedy wcisnąć całą cytrynę, lub też wlać tyle octu, aby sos ten był dostatecznie kwaśny, poczem wsypać łyżeczkę miałkiego cukru i polać ułożone kury na półmisku.

Majonez Provensal.

Ugotować kury z włoszczyzną jak zwykle, pokrajać na kawałki jednakowej wielkości i o ile możności formy i obrać z kości i skóry. Wziąć duży bochenek chleba, okrajać z niego wszystką skórkę wokoło i podsmażyć na dużej brytwanie tak, aby stwardniał, poczem ostudzić; po ostudzeniu rozbić nieco mąki z tłuszczem i oblać chleb, aby tłuszcz skrzepł na chlebie, ale nie wsiąkł, a chleb będzie wyglądał jak-

by polukrowany. Zrobić majonez sposobem podanym powyżej przy "Majonezie z kur", ale gęstszy, umoczyć w nim każdy kawałek kury osobno i okładać niemi ułożony na półmisku chleb, stawiając kawałki mięsa o ile możności prostopadle; wokoło ubrać nóżkami raków, galaretą z nóżek cielęcych, szyjkami rakowemi itp.

Galareta z Kury.

Do potrawy tej używa się resztek z kury pieczonej dnia poprzedniego. Wziąć skrzydełka, szyję grzbiet, podróbki i wszelkie pozostałości z kury, zalać małą ilością wody i dusić pod pokrywą z kilkoma plasterkami cebuli aż mięso odpadnie od kości. Odjąć wszystkie mięso od kości i posiekać dość grubo, dodać nieco nasienia salerów, soli i pieprzu do smaku; wziąć jednątrzecią część tak posiekanego mięsa i rozpostrzeć na dnie formy blaszanej lub miski, a na wierzch położyć warstwę na twardo ugotowanego jajka, pokrajanego w jak najcieńsze plasterki; na to znowu mięso i jajko, aby tego były trzy warstwy. Pozostałe kości włożyć napowrót do rądelka i gotować tak długo, aż zostanie tylko tyle rosołu, aby dobrze zmoczyć masę z mięsa i jaj, znajdujące się w formie, poczem postawić tak przygotowane mięso w zimnem miejscu, a podać gdy będzie dobrze zimne.

Kura smażona.

Kurę ważącą około czterech funtów rozdzielić na sześć części i każdą z nich przypłaszczyć i nadać formę kotleta. Wziąć wątróbkę i utłuc

ją na miazgę z łyżką mleka, łyżeczką soli i odrobiną pieprzu. Rozbić jedno jajko, umoczyć w niem poćwiartowaną kurę, potem posmarować wątróbką, umoczyć w jajku znowu, a następnie obsypać tartą bułką i usmażyć aż się dobrze zrumieni w rądelku lub głębokiej patelni napełnionej tłuszczem. Wyłożyć na półmisek, a wokoło obłożyć cienkiemi plasterkami cytryny.

Smażona Kura z Rosołu.

Po ugotowaniu rosołu z kury wyjąć mięso na durszlak, aby zupełnie obeschło, poczem brać po jednym kawałku, umoczyć w rozbitem jajku i następnie w tartej bułce i smażyć na gorącym tłuszczu z dziesięć minut, aż się zrumieni, bacząc pilnie, aby nie przypalić. Wyłożyć na półmisek i polać sosem, zrobionym z rosołu, masła i mąki.

Kura Parowana.

Wybrać młodą kurę, wagi trzech lub czterech funtów i nie tłustą. Uciąć głowę i wtedy ściągnąć skórę z szyi o ile możności najdalej i uciąć szyję, nie naruszając skóry, tuż przy samym tułowiu; wyciągnąć wole przez szyje, aby nie naruszyć skóry na piersi; wypaproszyć, wymyć wewnątrz i następnie wytrzeć do sucha. Posiekać kilka łodyg selerów, jedną dużą cebulę i dodać trzy filiżanki tartej bułki lub chleba, łyżkę siekanej pietruszki, łyżeczkę soli, małe pół łyżeczki białego pieprzu, ze dwie szczypty czerwonego, jedno ubite jajko i łyżkę masła; wymieszać to wszystko na gładką masę i farszem

tym napełnić kurę wewnątrz i także piersi, kładąc farsz przez skórę do szyi, którą następnie zawinąć na grzbiet i zaszyć lub też zapiąć. Resztę farszu włożyć wewnątrz kury, poczem zaszyć, nogi przywiązać do tułowia i parować w podwójnym rądelku dwie godziny, lub dłużej, aż mięso będzie zupełnie miękkie, utrzymując tylko małą ilość wody w dolnej części rądelka, poczem wyłożyć na głęboki półmisek i zalać następującym sosem: Zasmażyć dwie łyżki masła z dwiema łyżkami mąki; dodać pół łyżeczki soli, ćwierć łyżeczki białego pieprzu, szczyptę czerwonego pieprzu; wymieszać, poczem wlać powoli półkwaterek wody, nad którą kura się parowała, wciąż mieszając. Osobno ugotować w bardzo małej ilości wody półkwaterek drobno usiekanych selerów; przed samem wydaniem na stół wrzucić selery do sosu, rozmieszać i polać kurę.

Kura z Kwaśną Kapustą.

Oczyścić małą młodą kurę, wytrzeć wewnątrz do sucha, a po wierzchu posypać solą, pieprzem i sporą ilością mąki. Utłuc na masę gotowane kartofle i na gorąco nadziać niemi kurę. Wziąć głęboką brytwannę ze szczelną pokrywą (najlepsze jest naczynie gliniane), położyć na spód parę plasterków wędzonej słoniny, na to kurę i na wierzch znowu parę plasterków słoniny. Wziąć kwartę kwaszonej kapusty, która musi być świeżą i nie kwaśną, przepłukać zimną wodą i włożyć na kurę tak, aby była zupełnie kapustą przykryta, wstawić w średnio gorący

piec, wlać filiżankę wody i piec trzy godziny, bacząc pilnie, aby nie wyschła, to też należy co chwila dolewać wody. Wydając na stół położyć kurę na środku półmiska i obłożyć wokoło kapustą.

Kurczęta Pieczone.

Kurczęta po zarznięciu należy zaraz oskubać, oczyścić i powiesić w chłodnem miejscu na dwanaście godzin najmniej, aby skruszały; parzyć się nie radzi, lecz skubać na sucho, albowiem parzone mają zupełnie inny i gorszy smak. Po oprawieniu, zrobić farsz z bułki, masła i siekanej pietruszki, nadziać kurczęta, posolić i posypać suto mąką. Rozbić na talerzu jedno jajko, umoczyć w niem kurczęta i zaraz posypać tartą i przesianą bułką tak grubo, aby mięso było nią wszędzie pokryte. Tak przygotowane kurczęta włożyć w brytwannę, położyć na każdem kawałek masła, i wstawić w gorący piec na czterdzieści lub czterdzieści pięć minut. Zamiast bułki z masłem i pietruszką, można zrobić farsz przez roztarcie z żółtkiem bułki, wymoczonej poprzednio w mleku; następnie dodać masła i pietruszki.

Kurczęta Duszone.

Oprawić i przygotować kurczęta jak zwykle i posolić. Zagotować w rądlu łyżkę masła, ale go nie rumienić, następnie zaś włożyć kurczęta i obrumienić ze wszystkich stron na bardzo silnym ogniu, poczem wstawić wraz z rądlem w piec, dodać jeszcze trochę masła, przykryć po-

krywą i piec z pół godziny. Gdy już są prawie upieczone, nasypać na talerz tartej bułki i umaczać w niej kurczęta, włożyć napowrót w rądel i piec dalej, często przewracając, aby bułka się lekko zrumieniła.

Kurczęta w Słoninie.

Oprawić i przyrządzić kurczęta jak zwykle, poczem posolić i obłożyć całe cieniutkiemi lecz szerokiemi plasterkami młodej, niesolonej słoniny i obwiązać nitką. Tak przygotowane kurczęta włożyć w brytwannę i piec w średnio gorącym piecu. Po upieczeniu odwinąć nitkę i wydać kurczęta na stół ze słoniną, która powinna być rumiana. Jeżeli kto słoniny nie lubi, to ją odrzucić, a kurczęta polać masłem zrumienionem z tartą bułeczką. Do kurcząt takich podaje się sałata lub mizerya z ogórków.

Kurczęta po Wiedeńsku.

Młode kurczęta, oprawione jak zwykle, pokrajać na ćwiartki, posolić, posypać lekko mąką, umoczyć każdą ćwiartkę w rozbitem jajku, obsypać tartą bułką i smażyć na gorącym tłuszczu, którego powinno być tyle, aby kurczęta zupełnie pokrył. Po usmażeniu ubrać gałązkami pietruszki i plasterkami cytryny i wydać na stół.

Kurczęta po Hiszpańsku.

Oprawić kurczęta jak zwykle do pieczenia, lekko obsypać mąką, posmarować surowem masłem i wstawić w gorący piec, ale nie na dłużej

niż dziesięć minut, poczem zaraz wyjąć i niech przestygną. Udusić w rądelku kilka surowych pomidorów, licząc dwa duże pomidory na każde kurczę, poczem przefasować przez sito, aby pozostały na niem wszystkie ziarnka i skórki. Ostudzone kurczęta przekrajać na pół, włożyć w rądel, zalać przefasowanemi pomidorami, na wierzch położyć dobrego masła i trochę papryki i dusić pod pokrywą aż będą miękkie, a wtedy wyłożyć na półmisek, polać sosem, który musi być gęsty, i wydać na stół.

Potrawka z Kurcząt.

Oczyścić kurczęta jak zwykle i pokrajać w ćwiartki, włożyć w rądel, dołożyć rozmaitej włoszczyzny i jarzyn, zalać wodą i gotować aż do miękkości, co powinno zabrać pół godziny, licząc od czasu zagotowania. Gdy już miękkie, rozetrzeć łyżkę mąki z łyżką masła, rozprowadzić rosołem z kurcząt, wsypać nieco drobno usiekanej zielonej pietruszki i gotować aż zgęstnieje, następne zaś włożyć pokrajanych kalafiorów itp., zagrzać wraz z kurczętami i wyłożyć na półmisek.

Potrawka z Kurcząt z Agrestem.

Ugotować potrawkę z kurcząt jak powyżej, nie dać wszakże im się ugotować na miękko, poczem na dwoje kurcząt wrzucić pół kwarty niedojrzałego, z szypułek obranego agrestu i gotować aż będzie miękki, poczem wsypać łyżkę cukru, włożyć łyżkę masła i gotować jeszcze chwilę, aż sos zgęstnieje. Mąki używać nie trzeba.

Potrawka z Kurcząt z Garnka.

Oprawić i oczyścić kurczęta jak zwykle, pokrajać na ćwiartki i włożyć w garnek, najlepiej gliniany z szerokiem dnem, nakłaść rozmaitej włoszczyzny, łyżkę masła, kilka grzybków, dodać soli do smaku, przykryć pokrywą i dusić bardzo wolno, najlepiej nie na ogniu, lecz na gorącym piecu; w pół godziny wrzucić siekanej zielonej pietruszki, wstrząsnąć kilka razy garnkiem i dusić dalej aż do miękkości, co razem powinno zabrać około godziny czasu. Nakoniec zaprawić sos mąką, zagotować, poczem kurczęta wylać i ułożyć na półmisku i zalać sosem, a na wierzchu posypać drobno pokrajanemi gotowanemi jarzynami.

Kotlety Pożarskie.

Oprawić i oczyścić młodą kurę jak do pieczenia, zdjąć z piersi skórę i powykrawać z białego mięsa płaskie plastry podłużne, formy kotletów. Usiekać na maść funt białej cielęciny, dodać do niej ćwierć funta szpiku wołowego i jedno żółtko i wymieszać należycie. Rozłożyć warstwę tego mięsa na stolnicy, położyć na to plasterek kury, na wierzch znowu warstwę mięsa i uformować zgrabne podłużne kotlety i powkładać kostki z kurzych skrzydeł, posolić, umaczać w rozbitem jajku i następnie w tartej bułeczce i smażyć na gorącem sklarowanem maśle na średnim ogniu. Podają się na stół z sosem pieczarkowym, ostrym lub z plasterkami cytryny.

Wątróbki z Drobiu z Ryżem.

Pół funta ryżu zalać gorącą wodą i postawić na piecu, a gdy się zagotuje, wodę odlać. Włożyć w rądelek łyżkę masła, następnie odparzony ryż i podlać mocnym rosołem lub bulionem, poczem postawić na wolnym ogniu i gotować. Gdy ryż będzie na pół miękki, włożyć przekrajane na pół wątróbki z drobiu, przykryć rądelek pokrywą i dusić na wolnym ogniu aż do miękkości. Przed wydaniem na stół należy posolić i włożyć nieco dobrego masła.

Perlice Pieczone.

Oskubać i oprawić jak kurę, następnie zaś naszpikować piersi cienko krajaną słoniną i piec w gorącym piecu, polewając często tłuszczem lub masłem. Po wyłożeniu na półmisek polać rumianem masłem. Aby były kruche, perlice powinny po zabiciu wisieć zimą z tydzień, a latem trzy dni.

Indyk Nadziewany po Polsku.

Wszelki drób do pieczenia powinien być zarznięty na kilka dni przed pieczeniem w zimie, a na jedeń dzień w lecie. Indyka natychmiast po zarznięciu oskubać na piersiach, grzbiecie i udach, pozostawiając pióra na skrzydłach. Przed użyciem wziąć wszelkie podróbki na rosół, a indyka, starannie oczyszczonego, naszpikować w cienkie paseczki krajaną słoniną na piersiach i udach, wytrzeć solą wewnątrz i zewnątrz, nadziać, zaszyć i wstawić w piec na brytwannie; piecze się z początku w bardzo gorą-

cym piecu, aby obrumienić, następnie zaś dokończyć pieczenia w średnio gorącym piecu, polewając tłuszczem lub masłem. Farsz najlepszy jest robiony sposobem następującym: Uwiercić w donicy ćwierć funta masła, dodać obgotowaną, drobno usiekaną i potem przefasowaną przez sito wątróbkę, jedną wymoczoną i wyciśniętą z wody bułkę, jedną pieczoną i utartą cebulę, dwa całe jaja, trochę ugotowanej i w drobną kostkę pokrajanej słoniny, soli i pieprzu do smaku, odrobinę muszkatołowego kwiatu, łyżeczkę cukru, garść rodzenków; wszystko dobrze wymieszać i farszem tym nadziać indyka i zaszyć; podczas pieczenia przykryć farsz papierem, aby się nanadto nie przepiekł, a skóre ponakłuwać widelcem, żeby nie pękła. Aby odjąć indykowi smak tranu, jakim go czasem czuć, wytrzeć go wewnątrz sproszkowanym imbierem.

Indyk Pieczony z Kasztanami.

Poniższy jest przepis przyrządzania indyka na sposób amerykański, tak jak go podają zazwyczaj w Dniu Dziękczynienia, w ostatni czwartek listopada, kiedy starym zwyczajem indyk jest niezbędny na każdym stole amerykańskim.

Wybrać młodego i tłustego indyka, wagi dziesięć do dwunastu funtów. Po oskubaniu, opalić puszek, trzymając indyka nad arkuszem zapalonego papieru; wypaproszyć ostrożnie, aby nie rozedrzeć wnętrzności. Umyć starannie w czterech wodach; do trzeciej wody wsypać łyżeczkę sody do pieczenia. Wytrzeć do sucha tak we-

wnątrz jak i nazewnątrz, poczem natrzeć wewnątrz trochą soli i nadziać następującym farszem: Upiec dwa tuziny kasztanów i obrać. Ośm z tych kasztanów i wątróbkę indyka utłuc w moździerzu na masę, dodać trochę drobniutko posiekanej pietruszki, cebuli, soli i pieprzu, oraz dwa żółtka, wymieszać na masę i nadziać wole i zaszyć. Pięć małych kiełbasek wieprzowych usmażyć w maśle aż będą na pół usmażone; dodać filiżankę tartej bułki lub białego chleba, dużą łyżkę masła, soli i pieprzu do smaku i resztę kasztanów całych, nadziać tym farszem tułów indyka i zaszyć mocnym szpagatem. Przywiązać nogi i skrzydła do tułowia; posmarować masłem i wytrzeć solą z pieprzem, a następnie obsypać mąką. Włożyć w brytwannę i obłożyć cieniutkimi plasterkami wędzonej słoniny; wstawić w średnio gorący piec; długość czasu pieczenia zależy od wielkości indyka; liczyć należy dwadzieścia minut na każdy funt indyka, czyli dwunasto-funtowego piec należy cztery godziny. Podczas pieczenia trzeba często polewać i przewracać tak, aby wokoło równo zrumienić. Podróbki ugotować osobno w osolonej wodzie, następnie bardzo drobno posiekać i włożyć do sosu, pozostałego w brytwannie po wyjęciu indyka.

Galantina z Indyka.

Po oczyszczeniu indyka odrzucić podróbki i rozpłatać ostrożnie na grzbiecie, wyjąć kości, poodkrawać mięso, jakie przy kościach zostało,

posolić i na rozpostartego położyć warstwę następującego farszu: Wziąć funt młodej słoniny, pokrajać w kostkę i przesmażyć nie rumieniąc; wziąć funt cielęciny, wątróbkę cielęcą i indyczą, udusić to wszystko w słoninie, poczem przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa, następnie przefasować przez sito, dodać soli i pieprzu do smaku, odrobinę gałki muszkatołowej, dwie wymoczone i wyciśnięte bułki i trzy jaja; wymieszać wszystko należycie i położyć warstwę na cal grubą na rozpłatanym indyku, na to warstwę plasterków młodej gotowanej słoniny naprzemian z mięsem skrajanem z indyka i paskami szynki lub ozora, poczem znowu warstwę farszu; kto lubi, do farszu można włożyć kilkanaście oliwek. Tak przyrządzonego indyka zwinąć, zaszyć ostrożnie, zawinąć w serwetę, nadając mu podłużną formę, związać szpagatem i gotować w osolonej wodzie z rozmaitą włoszczyzną i czterema nóżkami cielęcemi trzy godziny. Po ugotowaniu odstawić od ognia i niech postoi z godzinę, poczem indyka wyjąć, serwetę zdjąć i przepłukać w czystej gorącej wodzie, umoczyć w zimnej, zawinąć w nią znowu indyka i przycisnąć jakim ciężarem, aby wszystek sos odciekł. Z pozostałego sosu zebrać wszystką tłustość, sklarować dwoma ubitemi z wodą białkami, zdjąć z ognia, wpuścić sok z pół cytryny, poczem przecedzić przez serwete, następnie zaś postawić w zimnem miejscu dla zastudzenia na galaretę. Gdy indyk zupełnie ostygnie, pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku i ubrać gala-

retą. Galantinę robić można w podobny sposób z kury.

Potrawka z Pieczonego Indyka.

Pozostałe resztki pieczonego indyka pokrajać na kawałki, włożyć w rądelek łyżkę masła, filiżankę rosołu lub bulionu, wcisnąć pół cytryny, trochę pieprzu i nieco sproszkowanego imbieru, zagotować mocno i wtedy włożyć mięso, oraz garść tartej bułki, dobrze rozgrzać i wydać na stół.

Gęś Pieczona.

Aby gęś pieczona była dobra, musi koniecznie być młoda i tłusta. Po oprawieniu i oczyszczeniu gęsi, wytrzeć ją solą zewnątrz i wewnątrz, nadziać pokrajanemi w ćwiartki winkowatemi jabłkami, włożyć pomiędzy jabłka kawałek majeranku, zaszyć, włożyć w brytwannę i wstawić w piec. Podczas pieczenia należy często polewać ociekłym na brytwannę sosem. Przed wydaniem na stół jabłka wyjąć, posypać trochę cukrem, a następnie polać gęś sosem. Zamiast jabłek, można gęś nadziać pokrajanemi w kawałki kartoflami.

Kaczka Pieczona.

Kaczki zbyt młode i chude do pieczenia się nie nadają, albowiem mają bardzo mało mięsa, najlepiej więc brać kaczki starsze i dobrze podkarmione. Oprawić i oczyścić, poczem nadziać jabłkami z majerankiem i piec zupełnie tak samo jak gęś.

Potrawka z Kaczki.

Oprawić i oczyścić kaczkę, poczem posolić i wstawić w gorący piec i pozostawić tylko tak długo, aż się po wierzchu obrumieni. Po opieczeniu pokrajać na kawałki, włożyć w rądelek, zalać sosem rumianym, kaparowym lub kornliszonowym, dodać sos ściekły przy opiekaniu i dusić na wolnym ogniu aż będzie miękka. Wydając na stół ułożyć mięso na półmisku i zalać sosem.

Potrawka z Kaczki z Jabłkami.

Poszadkować rozmaitej włoszczyzny jak makaron, a następnie ją sparzyć wrzącą wodą, wodę tę zlać, poczem nalać świeżej i zagotować, a wtedy włożyć w to pokrajaną na kawałki kaczkę i gotować. Gdy mięso już prawie gotowe, obrać i pokrajać kilka kwaśnych jabłek i ze dwie duże cebule, zalać rosołem z kaczki i dusić pod pokrywą w osobnym rądelku aż się jabłka i cebule rozgotują. Gdy kaczka już zupełnie miękka, wyjąć ją z rądla wraz z rosołem, w rądlu tym zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozebrać rosołem, zakolorować karmelem; ugotowane jabłka z cebulą przetrzeć przez sito i dodać do tego sosu, dobrze zamieszać i polać ułożoną na półmisku kaczkę. Gdyby sos był za kwaśny, dodać nieco cukru.

Kaczka Pieczona po Amerykańsku.

Młodą kaczkę wypaproszyć, oczyścić i wytrzeć solą wewnątrz, poczem zrobić następujący farsz: Wziąć pół kwarty tartego białego

chleba, najlepiej czerstwego; dodać pół łyżeczki soli, ćwierć łyżeczki pieprzu, pół łyżki siekanej zielonej pietruszki, z łyżeczkę siekanej cebuli, pół łyżeczki sproszkowanej szałwii i jedną-trzecią filiżanki masła; wymieszać to wszystko należycie i nadziać tym farszem kaczkę, następnie zaś wytrzeć po wierzchu solą i potem masłem, a na ostatek posypać mąką, aby się utworzyła z masła i mąki powłoka; wstawić w bardzo gorący piec na parę minut, aby się mąka trochę obrumieniła, a wtedy wlać w brytwannę trochę wody i piec godzinę, często polewając, w miarę jak woda wyparuje, dolać świeżej, ale dolewać jej potrochu. Gdy jedna strona się dobrze zrumieni, przewrócić na drugą; przed wydaniem na stół pokropić sokiem cytrynowym, wyłożyć na półmisek i zalać sosem z brytwanny. Oprócz tego podaje się osobno galareta porzeczkowa i sos z podróbek, przyrządzony sposobem następującym: Posiekać drobno podróbki i gotować je pod pokrywą na bardzo małym ogniu z łyżką masła utartego z mąką, oraz bardzo małą ilością wody, solą i pieprzem.

Kaczka Dzika Pieczona.

Ażeby kaczka dzika była dobra i krucha, należy ją namoczyć na parę godzin w occie, przegotowanym z korzeniami i następnie ostudzonym. Piec, polewając masłem, jak każdą inną zwierzynę. Można także naszpikować słoniną.

Potrawka z Gołębi.

Oprawić i oczyścić tłuste gołębie, pokrajać na ćwiartki i włożyć w rądelek ze sporą ilością

masła, poczem dusić na wolnym ogniu pod pokrywą aż będą miękkie. Po uduszeniu, gołębie wyjąć, a w pozostałe w rądelku masło włożyć kilka cebul, pokrajanych w cienkie plasterki i dusić aż do miękkości, a wtedy dodać nieco pokrajanych kwaśnych jabłek, parę grzybków, sok z pół cytryny i rozprowadzić bulionem lub rosołem, poczem zagotować. W osobnym rądelku zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki i rozprowadzić sosem, poczem włożyć gołębie, które należy poprzednio umoczyć w kwaśnej śmietanie, gotować z dziesięć minut i wydać na stół.

Gołębie Pieczone.

Oprawić i oczyścić gołębie, poczem posolić i posypać mąką, następnie zaś włożyć w brytwannę i piec, polewając masłem, tak jak kurczeta. Można je także obłożyć plasterkami młodej słoniny, obwiązać i piec. Sos zaprawić mąką z masłem, a można także dodać kwaśnej śmietany.

Zając Pieczony.

Oprawionego zająca wyżyłować i naszpikować gęsto drobno krajaną słoniną. Wziąć słabego octu, wsypać dużo pokrajanej pietruszki, selerów, marchwi, cebuli, oraz nieco pieprzu i angielskiego ziela i przegotować, poczem ostudzić, zalać tem zająca i niech w tym occie poleży trzydzieści sześć godzin. Na godzinę przed pieczeniem zająca wyjąć i posolić, poczem włożyć w brytwannę i piec powoli, polewając ciągle kwaśną śmietaną. Chcąc mieć sos kwaś-

niejszy, można do śmietany dolać nieco octu, w którym zając się marynował. Obok zająca podaje się zazwyczaj tarte czerwone buraczki.

Potrawka z Zająca lub Królika.

Poćwiartować zająca lub królika i ugotować aż do miękkości w takiej ilości wody, aby mięso zaledwie przykryła, z dodatkiem soli, pieprzu i jednej pokrajanej w plasterki cebuli. Gdy mięso miękkie, wyłożyć na półmisek; do sosu pozostałego w rądelku dodać filiżankę mleka z łyżką masła, zagotować ze trzy minuty i polać tym sosem zająca na półmisku.

Zając po Indyjsku.

Oczyszczonego zająca rozebrać na części i namoczyć w osolonej wodzie na pół godziny; wyjąć z wody i włożyć w rądelek, a także wrzucić pokrajaną w cienkie plasterki średnią cebulę i trzy lub cztery cienkie plasterki solonej słoniny i dusić pod pokrywą aż mięso będzie miękkie, co zabierze około godziny czasu. Osobno nastawić w rądelku filiżankę ryżu z trzema filiżankami wody; gdy ryż będzie już prawie miękki, wlać do niego sos z jednej puszki pomidorów marynowanych, czyli około filiżanki, lub też takąż ilość sosu z rozgotowanych świeżych pomidorów; gotować dalej, aż ryż pochłonie wszystek ten sos. Gdy mięso jest już miękkie, dodać do ryżu łyżkę masła, łyżkę śmietanki, soli do smaku i ćwierć łyżeczki proszku indyjskiego (curry powder), zagotować i wyłożyć ryż na półmisek w ten sposób, aby na środku

była tylko cienka warstwa, a wokoło przy brzegach wysoki wał. W tak przygotowany półmisek dopiero ułożyć zająca i plasterki ugotowanej z nim słoniny, a po wierzchu polać następującym sosem: Do pozostałego sosu w rądelku, w którym gotował się zając, dodać filiżankę mleka, łyżkę masła i łyżeczkę proszku indyjskiego, zagotować i następnie zaprawić łyżką mąki rozmieszanej w małej ilości zimnego mleka, poczem wcisnąć sok z pół cytryny.

Zając z Cebulą.

Oczyścić dużego zająca, załać zimną wodą i niech moknie dwadzieścia minut. Wyjąć z wody, zaszyć lub zawinąć w kawałek rzadkiego płótna, włożyć w rądel, zalać ciepłą wodą, posolić do smaku, gotować na wolnym ogniu półtorej godziny, poczem wyjąć z płótna, wyłożyć na półmisek i zalać następującym sosem: Zasmażyć w rądelku łyżkę masła z łyżką mąki, dolać półtorej filiżanki mleka i zagotować. Posiekać drobniutko dwie ugotowane poprzednio w wodzie cebule, dodać je do sosu, a także soli i pieprzu do smaku i parę razy zagotować.

Zając Duszony.

Oczyścić i dobrze wypłukać zająca, poćwiartować, obłożyć cienkiemi plasterkami wędzonej słoniny i usmażyć na patelni na silnym ogniu tak, ażeby po wierzchu obrumienić. Wyjąć z patelni i włożyć w rądelek, dolać z pół kwarty wody lub rosołu, posolić i popieprzyć do smaku, włożyć listek bobkowy, parę ziarnek pie-

przu, jedną całą cebulę i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu aż mięso będzie miękkie. Wyjąć mięso na półmisek, do rądelka włożyć nieco mąki i masła i zasmażyć na dość gęsty sos, zagotować i polać zająca, a wokoło obłożyć plasterkami cytryny.

Kokilki z Resztek Zająca.

Pozostałe od obiadu kawałki zająca obrać ze wszelkich kości i pokrajać na drobne kawałeczki. Rozpuścić w rądelku łyżkę dobrego masła, rozprowadzić pół filiżanką rosołu lub bulionu i zaprawić odrobiną mąki, a gdy się dobrze zagotuje, włożyć pokrajane mięso, a także wlać łyżkę lub dwie kwaśnej śmietany i nieco grzybków i dusić pod pokrywą aż sos do połowy się wygotuje, poczem wszystko dobrze wymieszać, ponakładać w małe foremki, posypać po wierzchu tartym serem, najlepiej parmezanem i wstawić w gorący piec, aby się po wierzchu zapiekło, poczem wydać na stół.

Sarnina.

Ponieważ świeża sarnina jest niedobra, należy jej dać poleżeć kilka dni conajmniej, aby skruszała, lub też namoczyć w occie, przegotowanym z korzeniami, włoszczyzną i cebulą, na kilka dni. Po wyjęciu z octu wyżyłować, na-

szpikować słoniną i upiec na brytwannie, polewając z początku masłem, a następnie kwaśną śmietaną. Piec należy nie więcej nad dwie godziny, a jeżeli mała, to mniej. Przed podaniem na stół należy mięso pokrajać w plastry i potem ułożyć je napowrót, aby pieczeń pozostała w swej formie pierwotnej.

Bażant Pieczony.

Wykrajać cały ogon z piórami, nie nadwerężając ich, a także głowę wraz z szyją i skrzydła, nie skubiąc ich, tułów zaś oskubać, obłożyć cały cieniutkiemi plasterkami słoniny i pozostawić tak dwadzieścia cztery godziny. Po upływie tego czasu naszpikować całego bażanta bardzo gęsto cieniutko krajaną słoniną i upiec, ciągle polewając masłem, tuż przed wydaniem zaś posypać tartą bułeczką i polać zrumienionem masłem. Bażanty podają się na stół w sposób następujący: Ukrajać plaster chleba długości całego bochenka, przysmażyć go na rumiano, położyć na środek półmiska, na chleb zaś dopiero położyć upieczonego bażanta, osadzić ogon na druciku z jednego końca, a głowę z drugiego, po bokach zaś umieścić skrzydła, rozpostarte jakby do lotu. Tułów można podać cały, albo też pokrajany w cienkie plasterki i potem

ułożone napowrót tak, żeby bażant wyglądał jak cały.

Kuropatwy Pieczone.

Oskubać i oczyścić starannie, podróbki odrzucić, naszpikować piersi cieniutko krajaną słoniną i piec, wciąż polewając masłem. Na krótko przed wyjęciem z pieca, posypać tartą bułeczką, zrumienić i polać rumianem masłem. Można nadziać farszem, zrobionym z tartej bułki i masła, z dodatkiem odrobiny soku cytrynowego.



ROZDZIAŁ V.

Ryby, Raki itd.

RYBY, RAKI ITP.

Szczupak Faszerowany po Żydowsku.

Szczupak powinien być duży, najmniej trzy funty ważący. Oczyścić rybę starannie, rozpłatać brzuch i następnie wyjąć wszystkie mięso, pozostawiając go tylko trochę przy ogonie, nie naruszając skóry. Wyjęte mięso oddzielić starannie od ości i drobniutko posiekać, z dodaniem jednej wymoczonej w wodzie bułki na każdy funt mięsa; dużą łyżkę masła rozpuścić na patelni, dodać jedną dużą poprzednio sparzoną i następnie utartą na tarce cebulę i przysmażyć, bacząc wszakże, aby nie przyrumienić, poczem dodać to do ryby, a także soli i białego pieprzu do smaku. Wymieszać wszystko należycie na jednolitą masę i farszem tym nadziać rybę, nadając jej zgrabną formę. Tak przyrządzoną rybę włożyć w podłużną wanienkę, położywszy na spód dużo rozmaitej włoszczyzny, zalać zimną wodą i gotować godzinę. Podczas nadziewania uważać należy, aby nie włożyć za dużo farszu, bo ten w gotowaniu pęcznieje i skóra może pęknąć. Szczupaka takiego podaje się z białym sosem lub też pietruszkowym na gorąco, na zimno zaś z octem i oliwą. Zamiast nadziewania całej ryby, można ją wpierw pokrajać na duże

dzwona, z których następnie wybrać mięso, nie naruszając skóry, poczem mięso usiekać i przyprawić jak powyżej i farszem nadziać każde dzwono z osobna i ugotować jak zwykle.

Szczupak z Chrzanem.

Oczyścić szczupaka jak zwykle, pokrajać w dzwonka, posypać solą i pieprzem. Utrzeć na tarce spory korzeń chrzanu i sparzyć ukropem. Włożyć w rądelek łyżkę masła, potem pokrajaną rybę, posypać chrzanem i zalać kwaśną śmietaną, przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu aż do miękkości, co powinno zabrać najwyżej pół godziny. Podczas gotowania należy często potrząsać rądlem, aby się nie przypaliło.

Szczupak z Jarzynami.

Wziąć parę grubych korzeni pietruszki, selerów, jedną marchew, jedną dużą cebulę i pokrajać to wszystko bardzo drobno, jak makaron, poczem sparzyć ukropem. Oczyścić i pokrajać w dzwonka szczupaka, poczem na dno rądelka włożyć łyżkę masła, na to warstwę pokrajanych jarzyn, następnie warstwę ryby, posypać solą i pieprzem, potem znowu jarzyny i rybę, a na wierzch kawałek masła; wszystko to przykryć szczelnie pokrywą i dusić na wolnym ogniu, potrząsając rądelkiem, aż ryba będzie miękka, poczem wyjąć rybę i ułożyć ostrożnie na półmisku, wokoło zaś obłożyć jarzynami.

Szczupak lub Sandacz z Sosem.

Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny i korzeni i ostudzić. Oczyścić rybę, pokrajać w kawałki i zalać tym smakiem, poczem gotować do miękkości. Po ugotowaniu rybę wyjąć, a na

pozostałym smaku zrobić sos biały, dodając masła i mąki, a także parę łyżek kwaśnej śmietany. Zamiast powyższego, można podać z sosem pietruszkowym, którym polać ułożoną na półmisku rybę.

Szczupak lub Sandacz Gotowany.

Oczyścić i osolić dużą rybę na godzinę przed użyciem. Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny, cebuli i korzeni, ostudzić, zalać nim rybę i gotować aż będzie miękka, uważając wszakże, aby się nie przegotowała. W innym rądlu zasmażyć łyżkę mąki z łyżką niesolonego masła, rozprowadzić kwaterką smaku od ugotowanej ryby, dodać dwie łyżki śmietany i nieco soku cytrynowego; jeżeli są, dodać także kilka pokrajanych pieczarek. W sos ten włożyć ugotowaną rybę, zagotować i wydać na stół.

Szczupak Pieczony w Słoninie.

Oczyścić starannie dużego szczupaka, posolić i posypać nieco białym pieprzem. Pokrajać młodą słoninę na szeroke, lecz bardzo cienkie plastry i plastrami tymi obwinąć całego szczupaka, poczem obwiązać nitką bawełnianą tak, aby słonina gładko na rybie leżała. Tak przyrządzonego szczupaka włożyć w brytwannę i upiec w średnio gorącym piecu, polewając często ociekłym z niego sosem.

Ryba Pieczona po Amerykańsku.

Wziąć jakąkolwiek rybę wagi od czterech do sześciu funtów, oczyścić, wytrzeć do sucha, posolić wewnątrz i zewnątrz, nadziać i zaszyć. Ostrym nożem porobić ukośne nacięcia, dwa cale jedno od drugiego tak, aby wszystkie two-

rzyły zygzak, poczem położyć rybę na brytwannie, a w nacięcia ponakładać pokrajanej w plasterki słoniny, posypać solą i pieprzem i wstawić w piec; gdy tylko rumienić się zacznie, polewać masłem i wodą; czynić to trzeba co dziesięć minut. Gdy już upieczona, co zabierze około godziny czasu, odrzucić słoninę, wyłożyć na półmisek i ubrać gałązkami pietruszki. Ażeby ryba do brytwanny nie przyschła, można pod nią podłożyć parę pasków czystego płótna i po upieczeniu podnieść wraz z tem płótnem. Farsz się robi w jeden z trzech sposobów poniższych:

Sposób 1—Jedną filiżankę tartej bułki lub białego chleba zmoczyć zimną wodą i następnie wodę wycisnąć; zasmażyć na biało trzy łyżki siekanej cebuli; dodać łyżeczkę siekanej pietruszki, łyżeczkę kaparów, łyżeczkę siekanych korniszonów, soli i pieprzu do smaku i dobrze wszystko wymieszać.

Sposób 2—Pół funta chudej cielęciny i dwie uncye wędzonej słoniny usiekać bardzo drobno; dodać ćwierć filiżanki wymoczonej i następnie wyciśniętej z wody bułki, łyżeczkę siekanej cebuli, łyżeczkę siekanej pietruszki, soli i pieprzu do smaku i wymieszać.

Sposób 3—Zasmażyć na biało łyżkę drobniutko usiekanej cebuli w dwóch łyżkach masła; dodać filiżankę wymoczonej i następnie wyciśniętej z wody bułki, łyżeczkę siekanej zielonej pietruszki, jedno ubite jajko, soli i pieprzu do smaku i wymieszać starannie.

Ryby Smażone.

Ryby do smażenia należy nasolić na godzinę, następnie zaś obetrzeć ze wszelkiej wilgoci czy-

stą bibułą, umaczać w rozbitem jajku, i smażyć na gorącem maśle, którego powinno być na patelni dużo; zamiast masła można równie dobrze użyć tłuszczu. Usmażone ryby podaje się na sucho, nie polewając masłem, posypane tylko drobniutko usiekaną zieloną pietruszką.

Majonez z Ryb.

Na majonez bierze się szczupaka lub sandacza, a ryba musi być duża, ważąca nie mniej niż ośm do dziesięciu funtów. Oczyszczoną rybę rozpłatać ostrym nożem przez brzuch, wyjąć ostrożnie ość grzbietową, nie naruszając skóry, a następnie złożyć rybę napowrót, aby wyglądała jak cała. Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny, mocno osolony, poczem go ostudzić. Ułożyć rybę w długiej wanience, aby się cała zmieściła, zalać zimnym smakiem z włoszczyzny i gotować na wolnym ogniu aż do miękkości, odstawić od ognia i postawić w chłodnem miejscu, gdzie ma stać do drugiego dnia. Na drugi dzień wyjąć rybę i położyć na innym półmisku. Do pozostałego smaku włożyć żelatyny i zagotować; rozbić dwa białka z łyżka wody, dodać octu i w białka te lać powoli, wciąż bijąc trzepaczką, sztam z żelatyny i smaku z ryb i włoszczyzny, poczem postawić na ogniu i zagotować, aż się sklaruje, a wtedy odstawić od ognia i przecedzić przez gęste płótno na głęboki półmisek i zastudzić na galarete na ubranie ryby. Galaretę tę można robić w dwóch lub więcej kolorach, używając palonego cukru do zafarbowania na żółto, a czerwonej żelatyny dla koloru różowego. Na dziesięcio-funtową rybę wziąć półtora

lub dwa funty oliwy, wbić do miski dwa żółtka, rozetrzeć je dobrze, dodać soli i odrobinę białego pieprzu, poczem lać powoli oliwę, wciąż mocno wiercąc; gdy w ten sposób wyjdzie pół funta oliwy, dodać jeszcze jedno ubite żółtko, kilka łyżek oliwy i potem jeszcze czwarte żółtko, następnie zaś wiercić dalej, lejąc oliwę kroplami, aż wszystka wyjdzie; czynić to należy w miejscu chłodnem. Gdy majonez jest już gęsty, dodać mocnego octu do smaku i wsypać łyżeczkę miałkiego cukru i pokryć tym majonezem całą ułożoną na półmisku rybę, wokoło zaś przybrać galaretą, ładnie krajanymi grzybkami, korniszonami i gotowanemi jarzynami, jak naprzykład marchewką, groszkiem zielonym, kartoflami itp., które powinny być pokrajane w kostkę, gwiazdki i inne zgrabne kształty. Jarzyny te najlepiej jest pokrajać na surowo i ugotować w mocno osolonej wodzie. Wokoło półmisek ubrać listkami sałaty. Galaretę krajać należy karbowanym nożem w trójkąty, a majonez posypać po wierzchu kaparami.

Biały Majonez z Ryb.

Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny i cebuli, poczem ostudzić. Oczyścić szczupaka lub sandacza, włożyć w podłużną wanienkę, zalać zimnym smakiem i ugotować do miękkości, poczem wyjąć i ułożyć na półmisku. Pozostały smak przecedzić przez gęste płótno i ostudzić. Na szczupaka wagi od sześciu do ośmiu funtów wziąć uncyę żelatyny i zalać ją półkwaterkiem zimnego smaku, a gdy zupełnie rozmieknie, smak ten odlać i postawić go na ogniu; gdy

się dobrze rozgrzeje, wrzucić żelatynę, która zaraz się rozpuści, a wtedy ostudzić i ubijać trzepaczkę aż zbieleje, poczem dodać pół funta oliwy, lejąc bardzo wolno i wciąż ubijając; gdy wszystka oliwa wyjdzie, wcisnąć sok z jednej całej cytryny, wsypać łyżeczkę miałkiego cukru i odrobinę soli; wszystko to ubić na jednolitą masę i majonezem tym pokryć ułożoną na półmisku rybę tak, aby była nim cała przykryta, po wierzchu zaś ubrać krajaną marchewką, zielonym groszkiem, kaparami, korniszonami, oliwkami, grzybkami, jajami na twardo ugotowanemi i listkami sałaty. Osobno rozpuścić parę listków żelatyny białej i tyleż czerwonej, dodać soku cytrynowego i odrobinę cukru i soli i wylać na talerze; gdy zastygnie, galaretę tę pokrajać w trójkąty i ubrać niemi półmisek z rybą. Ładne podanie majonezu zależy od gustu osobistego, dokładnych więc przepisów w tym względzie podać nie można.

Vol au Vent.

Oczyścić szczupaka lub sandacza, rozpłatać, wyjąć starannie wszystkie ości, a mięso pokrajać w zgrabne płaskie kawałki ze dwa całe długie, które osolić i niech poleżą w soli godzinę. Po godzinie osączyć z soli, ułożyć na brytwannie, polać suto rozpuszczonem masłem, pokropić sokiem cytrynowym i postawić na małym ogniu, aby się powoli smażyło, nie dając się zrumienić. Odkrojoną głowę, płetwy i ości zalać wodą, dołożyć rozmaitej siekanej włoszczyzny i dobrze wygotować, następnie zaś odcedzić, dodać nieco masła, w którem się ryba dusiła, ty-

le mąki, aby utworzyć sos średniej gęstości, wcisnąć trochę soku cytrynowego, parę rozbitych żółtek i wszystko to doskonale wymieszać z resztą sosu, w którym się ryba dusiła, a na ostatek wrzucić kilka lub kilkanaście pulpetów z ryb (patrz rozdział "Dodatki do Zup"). Rybę układa się na półmisku i polewa sosem, na wierzch zaś kładzie kawałek rozgrzanego ciasta francuskiego. Chcąc potrawę tę podać wytworniej, rybę można przekładać uduszonemi grzybkami, oraz szyjkami i łapkami raków.

Szczupak w Galarecie.

Ażeby galareta była dobra, szczupak musi być koniecznie zupełnie świeży. Oczyścić i pokrajać rybę na dzwona i nasolić solą prażona i niech tak poleży parę godzin. Nakrajać pietruszki, marchwi, cebuli i innej włoszczyzny, dodać kilka ziarnek pieprzu i nastawić, najlepiej w garnku glinianym; gotować aż smak ten nabierze kolóru rosołu, a wtedy odstawić i niech ostygnie. Włożyć szczupaka w rądelek, zalać przestudzonym smakiem z włoszczyzny i gotować z pół godziny, poczem włożyć resztę ryby, oraz wlać trochę sosu, który się z soli uformował i gotować aż do miękkości. Gdy już ryba ugotowana, wyłożyć ją na półmisek i postawić w zimnem miejscu dla ostudzenia, a pozostały w rądlu smak gotować dalej na wolnym ogniu, wciąż szumując. Kiedy smak ten zaczyna być lepki, wpuścić weń rozbite z wodą białko dla sklarowania, pogotować chwilkę i przecedzić przez gęste sito lub płótno. Z każdego dzwonka ryby wyjąć ość grzbietową, zdjąć skórkę i

ułożyć ładnie w salaterce, na to zaś wlać wygotowany smak, lejąc powoli przez serwetę. Nie ubierać niczem, bo smak galarety się psuje. Podać na stół z octem i oliwą.

Galareta bez Ości.

Oczyścić i ugotować szczupaka lub inną rybę jak powyżej, pilnując, aby się nie przegotowała, poczem smak przecedzić przez płótno i sklarować; chcąc mieć galaretę żółtego koloru, dodać nieco palonego cukru, a różowego, nieco czerwonej żelatyny. Wziąć jedną czwartą część tego smaku i wlać w formę, rozlewając równo po całej formie. Ugotowaną rybę obrać starannie z ości i rozebrać na małe kawałeczki; dodać rozmaitych pikli, grzybów, kaparów, oliwek, zielonego gotowanego groszku, gotowanych marchewek pokrajanych w ładne kostki i gwiazdki; wszystko to zmieszać lekko z rybą, a gdy galareta w formie gęstnieć zaczyna, ułożyć rybę z piklami i jarzynami na galaretę i zalać resztą smaku, starając się aby ryba była w środku, a galareta wokoło i zastudzić. Gdy zastygnie, formę przewrócić na salaterkę i wydać na stół z octem i oliwą.

Galantina z Ryb.

Na galantinę najlepszy jest szczupak, chociaż i sandacz może być także użyty. Wziąć dwa szczupaki, jednego dużego i jednego małego; dużego oczyścić,rozpłatać wzdłuż,ogon i głowę odciąć i wszystkie ości wyjąć, posolić i pozostawić tak na godzinę. Małego szczupaka oczyścić, zdjąć skórę i wybrać wszystkie mięso, kto-

re drobniutko usiekać, z dodaniem sparzonej cebuli, masła, moczonej bułki, soli i pieprzu do smaku i odrobiny gałki muszkatołowej. Farszem tym, po należytem wymieszaniu, wyłożyć rozpłatanego szczupaka, przekładając krajanemi w ćwiartki na twardo ugotowanemi jajami, poczem obie połowy złożyć, zawinąć mocno w wysmarowaną masłem serwetę i obwiązać wokoło sznurkiem; tak przyrządzoną rybę kładzie się następnie w podłużną waniankę, zalewa smakiem wygotowanym z głów i ości i rozmaitej włoszczyzny i gotuje godzinę najwyżej na wolnym ogniu; po ugotowaniu odstawić od ognia i niech postoi w chłodnem miejscu aż ostygnie. Po zupełnem ostudzeniu rybę wyjąć, z serwety odwinąć i ułożyć na półmisku. Pozostały smak wygotować, sklarować białkami, dodać żelatyny i zastudzić na galaretę, którą następnie pokrajać w zgrabne kawałki karbowanym nożem i ubrać nią ułożoną na półmisku rybę. Osobno ugotować rozmaitych jarzyn, poprzednio w ładne kostki i gwiazdki pokrajanych, i ubrać półmisek, a także dodać kaparów, korniszonów, grzybków itp. Osobno do galantiny podaje się ocet i oliwę.

Sandacz z Jajami.

Oczyścić sandacza, nasolić i pozostawić w soli godzinę. Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny, cebuli itp. i ostudzić. Wyjąć rybę z soli, pokrajać w dzwonka, ułożyć w rądelku lub wanience, zalać ostudzonym smakiem z włoszczyzny, gotować na silnym ogniu aż do miękkości, a wtedy wyjąć rybę ostrożnie i ułożyć na

półmisku jedno dzwono obok drugiego, aby formowały całą rybę. Ugotować na twardo parę jaj, posiekać, dodać sporo siekanej zielonej pietruszki i wrzucić na roztopione masło, które nie powinno być rumiane; gdy się trochę zagrzeje, polać tym sosem ułożoną na półmisku rybę.

Sandacz po Parysku.

Oczyścić sandacza, rozpłatać na dwoje, wyjąć ość grzbietową, posolić i odstawić na godzinę, poczem wrzucić rybę na gorące, ale nie rumiane masło i dusić na bardzo wolnym ogniu aż do miękkości, a wtedy odstawić od ognia i niech ostygnie. Zagotować na biało łyżkę dobrego masła z łyżką mąki, rozprowadzić półkwaterkiem gęstej śmietanki i gotować na bardzo wolnym ogniu aż zgęstnieje, wtedy zaś odstawić od ognia, dodać dwa ubite żółtka, jedną uncyę tartego parmezanu i dobrze wymieszać. Połupać ostudzoną rybę na małe kawałki i połowę ułożyć na wysmarowanym masłem półmisku porcelanowym lub formie blaszanej, polać sosem, na to drugą połowę ryby i polać resztą sosu, na to wsypać uncyę tartego parmezanu, po wierzchu polać masłem, zrumienionem z bułeczką i wstawić w piec, aby się wokoło zrumieniło, poczem wydać na stół wraz z półmiskiem lub formą.

Sandacz w Koperkowym Sosie.

Oczyścić i rozpłatać sandacza, poczem napełnić wewnątrz krajaną w plasterki cebulą i pozostawić w chłodnem miejscu na kilka godzin. Tuż przed użyciem cebulę wyrzucić,rybę wymyć należycie, pokrajać w dzwona i zalać ostudzonym smakiem z włoszczyzny, poczem gotować

na mocnym ogniu aż do miękkości; wyjąć rybę ostrożnie i ułożyć na półmisku. Włożyć w rądel łyżkę masła, roztartego na surowo z łyżką mąki, zasmażyć na biało i następnie rozebrać smakiem, w którym się ryba gotowała, pogotować parę minut, wsypać sporo siekanego zielonego koperku i sosem tym polać ułożoną na półmisku rybę.

Sandacz z Rakowem Masłem.

Oczyszczonego sandacza obetrzeć płótnem i włożyć na godzinę w zimny ocet, przegotowany z korzeniami i solą. Na pół godziny przed podaniem na stół, posmarować podłużną brytwannę masłem, ułożyć sandacza, polać go rozpuszczonem masłem lub oliwą i wstawić w miernie gorący piec na pół godziny, polewając ściekłem masłem najmniej co pięć minut. Gdy już upieczony, zesunąć go ostrożnie na półmisek i posmarować rozpuszczonem masłem rakowem tak, aby niem cała ryba była pokryta, następnie zaś obłożyć plasterkami cytryny i drobnemi gotowanemi kartofelkami.

Sandacz po Turecku.

Oczyszczonego sandacza pokrajać na dzwona, posolić i niech tak poleży parę godzin. Nalać na patelnie dużo oliwy i postawić na ogniu, a gdy się dobrze zagrzeje, włożyć ostrożnie wyjętą z soli rybę i gotować na bardzo wolnym ogniu, przewracając, aż do miękkości, uważając wszakże, aby się nie przypaliła ani też nie zrumieniła. Gdy już ryba gotowa, usiekać drobniutko białej cebuli i zielonej pietruszki, zmieszać razem i posypać półmisek; na cebulę z pietrusz-

ką dopiero ułożyć usmażoną rybę, a po wierzchu suto posypać także pietruszką z cebulą, oraz odrobiną pieprzu i nareszcie polać sokiem cytrynowym, lub też dobrym octem. Ryba taka najlepsza jest na drugi dzień po jej przyrządzeniu.

Węgorz w Galarecie.

Odrzeć ze skóry i oczyścić węgorza, posolić, pokrajać w dzwonka i ugotować w smaku z włoszczyzny, ugotowanym poprzednio i ostudzonym. Gdy ryba już miękka zupełnie, wyjąć, pozostały smak sklarować i postawić w zimnem miejscu dla ostudzenia. Gdy galareta stygnąć zaczyna, wlać jej kilka łyżek na salaterkę, na to ułożyć ugotowane szyjki i nóżki raków, przełożyć gałązkami pietruszki, na to ułożyć rybę i zalać resztą galarety, a wtedy pozostawić w spokoju aż zastygnie.

Węgorz Smażony.

Po odarciu ze skóry i oczyszczeniu węgorza, pokrajać go w dzwonka, zalać smakiem wygotowanym z rozmaitej włoszczyzny i gotować aż się na pół ugotuje, poczem wyjąć, umaczać w rozbitem z wodą jajku, osypać tartą bułką wymieszaną z mąką i usmażyć na gorącem maśle. Sos do węgorza najlepszy jest kaparowy.

Węgorz Marynowany.

Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny i korzeni, poczem odcedzić i zalać tym smakiem ułożonego w rądelku pokrajanego węgorza; smaku tego ma być tylko tyle, aby zaledwie ryba była nim przykryta. Postawić na ogniu i gotować aż będzie zupełnie miękki, a podczas go-

towania dolać szklankę białego wina i pół szklanki octu. Tak ugotowanego węgorza ułożyć w kamiennym słoju i zalać smakiem. Podając na stół, posypać siekaną pietruszką, szczypiorkiem lub koperkiem i polać sosem, a obok podać ocet i oliwę.

Karp na Szaro.

Jeżeli karpie są żywe, to zakłuć je i krew spuścić w przegotowany i osolony ocet, krew bowiem bardzo dobra jest do sosu. Pokrajać oczyszczonego karpia na dzwona i posolić; mleczka nie odrzucać, lecz nasolić razem. Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny, jaka jest pod ręką, z dodatkiem pieprzu i angielskiego ziela, poczem odcedzić i ostudzić. Ułożyć pokrajaną rybę w rądlu, zalać zimnym smakiem z włoszczyzny, dodać nieco skórki od chleba żytniego i skórki cytrynowej i gotować aż ryba będzie miękka. W osobnym rądelku zasmażyć aż do zrumienienia łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem, w którym się ryba gotowała, dodać kieliszek białego wina, parę kawałeczków cukru i łyżeczkę palonego cukru dla koloru; przemyć starannie garść rodzenków bez pestek i gotować aż sos się wysadzi i będzie dość gęsty: sosem tym polać ułożoną na półmisku rybę i ubrać plasterkami cytryny. W podobny sposób przyrządzać można i inne ryby.

Karp z Winem.

Oczyścić karpia, posolić i polać mocnym octem. Na trzyfuntową rybę wziąć dwa duże korzenie pietruszki, parę łodyg selerowych, dwa ogórki kwaszone, wszystko to pokrajać w

małe kawałki i włożyć wraz z karpiem w rądel, dodać listek bobkowy, kilka ziarnek pieprzu i angielskiego ziela, poczem zmieszać czerwone wino napół z kwasem od ogórków, zalać karpia i postawić na małym ogniu, aby się powoli gotował pod pokrywą. Gdy ryba miękka, wyjąć ją, ułożyć na półmisku i polać pozostałym w rądlu sosem. Karpia gotować należy w całości; niektórzy gotują go wraz z łuską, twierdząc, że w ten sposób gotowany jest smaczniejszy.

Ryby a la Nelson.

Na potrawę tę najlepszy jest lin, szczupak lub sandacz. Po oczyszczeniu ryby pokrajać ją na kawałki, wyjąć wszystkie ości, posolić i popieprzyć na godzinę przynajmniej przed użyciem. Włożyć na spód rądelka łyżkę masła, na to w cieniutkie plasterki krajaną i sparzoną poprzednio ukropem cebulę, kilka grzybków ugotowanych i pokrajanych w cienkie plasterki, na to położyć rybę, a na wierzch nakłaść makaronu włoskiego, połamanego w małe kawałki i ugotowanego w osolonej wodzie, na to wszystko zaś znowu nieco masła; przykryć szczelnie pokrywą i dusić nie dłużej nad pół godziny, często potrząsając rądelkiem. Zamiast makaronu można użyć pokrajanych kartofli, a smak będzie inny, lecz równie dobry.

Ryba z Kwaśną Kapustą.

Na tę potrawę najlepszy jest lin, ponieważ jednak linów w Ameryce się nie spotyka, można użyć na ten cel każdą inną rybę, a nawet karpia. Ugotować kwaśną kapustę, po poprzedniem wypłukaniu jej w zimnej wodzie, aby nie była za

kwaśna, zaprawić masłem z mąką i pieczoną i następnie utartą cebulą. Pokrajać rybę na małe nie dzwonka, lecz kawałki, powybierać wszystkie ości, posolić i odstawić na godzinę, poczem włożyć w kapustę, wlać kwaśnej śmietany, wymieszać i dusić na wolnym ogniu pod pokrywą aż do miękkości, pilnując, aby się nie przypaliło.

Karasie ze Śmietaną.

Oczyścić i nasolić karasie na godzinę przed gotowaniem. Ugotować smak z rozmaitej włoszczyzny, odcedzić i ostudzić; smaku tego ma być tylko tyle, aby ledwie ryby przykrył. Po wyjęciu ryb z soli, włożyć je w rądelek, zalać smakiem z włoszczyzny i gotować na mocnym ogniu aż do miękkości, czyli około piętnastu minut. W osobnym rądelku rozetrzeć łyżkę masła z łyżką mąki, wlać ze trzy łyżki kwaśnej śmietany, wcisnąć ze ćwierć cytryny, dodać trochę cukru, trochę siekanego koperku, rozprowadzić smakiem od ryby, zagotować razem i następnie sosem tym polać ułożoną na półmisku rybę. Do ryb tych podają się gotowane kartofle i krajane kluseczki, ugotowane w osolonej wodzie i polane masłem.

Karasie Smażone.

Oczyścić i nasolić ryby na godzinę; po wyjęciu z soli obetrzeć starannie bibułą, umoczyć w rozbitem z wodą jajku i następnie obsypać wokoło tartą bułką. Wrzucić na patelnię kawałek masła, a gdy się zrumieni, włożyć na nie ryby i smażyć, aż będą rumiane na obu stronach, a wtedy wlać na patelnię parę łyżek kwaś-

nej śmietany, smażyć jeszcze chwilę, wyłożyć na półmisek i polać sosem.

Kotlety z Ryb.

Zasmażyć łyżkę masła z łyżką mąki w rądelku, dodać dwie trzecie filiżanki mleka, a w braku mleka wody i zagotować raz, poczem dodać soli i pieprzu do smaku i odstawić od ognia, a wtedy wbić dwa żółtka. Wylać na wysmarowaną oliwą salaterkę i domieszać z filiżankę zimnej gotowanej lub smażonej ryby, rozdrobionej na małe kawałeczki; postawić w zimnem miejscu. Gdy zupełnie ostygnie, wyłożyć na stolnicę i wyrabiać z tej masy wałeczki na kształt korka, umoczyć w tartej bułce, potem w rozbitem jajku i znowu w bułce i następnie usmażyć do zrumienienia w gorącym tłuszczu. Smażyć je najlepiej w drucianym koszyczku, zanurzonym w gotującym się tłuszczu. Bułka musi być utarta bardzo drobno.

Ryby w Pomidorowym Sosie.

Cztery duże plastry ryby z pół cala grube usmażyć na patelni aż do zrumienia. W innej głębokiej patelni zasmażyć pół łyżki smalcu z takąż ilością mąki i jedną drobno usiekaną cebulą; gdy się cebula dobrze zrumieni, dodać filiżankę przetartych przez sito pomidorów z puszki, postawić na ogień i gotować siedm minut, licząc od chwili zagotowania; włożyć usmażoną rybę do pomidorów, dolać pół filiżanki wrzącej wody, dodać soli i pieprzu do smaku, parę goździków, jeden listek bobkowy i kto lubi ząbek czosnku i dusić na bardzo wolnym ogniu kilkanaście minut, ostrożnie mieszając. Czte-

ry kawałki białego chleba zrumienić na grzanki, posmarować masłem i ułożyć na półmisku, na każdą grzankę położyć kawałek ryby, wylać na to sos i wydać. Sos ten będzie smaczniejszy, jeżeli tuż przed wydaniem wlać do niego łyżkę sosu "Worcestershire," sprzedawanego we wszykich składach artykułów spożywczych.

Ryba Zapiekana z Makaronem.

Zmieszać filiżankę zimnej gotowanej ryby (najlepiej sztokfisza) z filiżanką zimnego makaronu włoskiego, połamanego na calowe kawałki i ugotowanego; wysmarować masłem formę do ciast lub brytwannę, włożyć rybę z makaronem, dodać soli i pieprzu do smaku, a także pół łyżki masła, oraz tyle mleka, aby zwilżyć niem całą masę. Nasypać na wierzch warstwę tartej bułki, a następnie trzy łyżki tartego sera i wstawić w piec. Gdy się dobrze zrumieni, wyjąć z pieca i zaraz wydać na stół.

Puree ze Sztokfisza i Kartofli.

Ugotować sześć średnich kartofli i dobrze je utrzeć, poczem dodać na gorąco łyżkę masła, filiżankę mleka gorącego i sóli i pieprzu do smaku. Masę tę dobrze ubić i wyłożyć ją na półmisek w ten spopsób, ażeby na środku półmiska była tylko cienka warstwa kartofli, a wokoło brzegów znacznie więcej—żeby przedstawiało się to jakby mur wkoło półmiska. Zagotować pół kwarty mleka z jednym plasterkiem cebuli. Rozetrzeć łyżkę masła z łyżką mąki, a potem dolać łyżkę gorącego mleka, wymieszać należycie i wlać do gotującego się mleka. Do tego mleka

następnie wsypać pół kwarty poprzednio ugotowanego i drobno pokruszonego sztokfisza, zamieszać i gotować dziesięć minut, licząc od chwili zagotowania, poczem wylać na półmisek wyłożony kartoflami. Ściany z kartofli muszą być tak wysokie, aby ryba z mlekiem się przez nie przelać nie mogła.

Potrawka z Ryby.

Włożyć łyżkę masła w rądelek i zrumienić je trochę, poczem dodać łyżkę mąki; zasmażyć razem i dodać tyle mleka, by utworzyć dość rzadki sos. Wsypać małą łyżeczkę soli, pół łyżeczki pieprzu zwykłego, szczyptę czerwonego, nieco kwiatu muszkatołowego i kto lubi, łyżeczkę sproszkowanego imbieru. Wymieszać to wszystko dobrze, zagotować i włożyć dużą filiżankę zimnej smażonej lub gotowanej ryby, pokruszonej na kawałeczki wielkości orzecha laskowego, postawić na ogień i gotować dziesięć minut. Wyłożyć na gorący półmisek ubrany listkami pietruszki i wydać na stół.

Krokiety z Ryb.

Zagotować filiżankę mleka i zaprawić dwiema łyżkami mąki, roztartej z łyżką masła; zagotować, wciąż mieszając, aż zgęstnieje. Odstawić od ognia i dodać jedno ubite żółtko, łyżkę usiekanej zielonej pietruszki, pół łyżeczki soku z cebuli, nieco gałki muszkatołowej i dwie filiżanki jakiejbądź ugotowanej i ostudzonej ryby, posiekanej dość drobno. Wymieszać to wszystko należycie, wyłożyć na stolnicę i wyrabiać z tej masy małe kotleciki, które się najpierw ma-

cza w rozbitem jajku, a następnie w tartej bułce i smaży w bardzo gorącym tłuszczu aż do zrumienienia.

Krokiety z Łososia.

Wybrać z jednej małej puszki łososia, odrzucić ości i drobno posiekać. Zagotować filiżankę mleka i zaprawić łyżką mąki utartej z dużą łyżką masła, poczem dodać do mleka usiekaną rybę, posolić, zamieszać i zagotować, a wtedy wbić dwa dobrze ubite jaja i zaraz odstawić od ognia i postawić w zimnem miejscu, aby masa ostygła. Gdy zupełnie ostygnie, porobić małe kotleciki, umoczyć każdy w rozbitem jajku i następnie w tartej bułce i usmażyć w maśle na patelni.

Kedgeree.

Pokruszyć kawałek zimnej gotowanej lub smażonej ryby tyle, aby była tego filiżanka z czubem. Do filiżanki gorącego na miękko ugotowanego ryżu dodać dwie łyżki masła i dobrze rozmieszać, a następnie zmieszać z rybą, dodać soli i pieprzu do smaku, a także szczyptę pieprzu czerwonego. Zagotować filiżankę mleka i zaprawić łyżeczką mąki utartą z takąż ilością masła, wlać do ryby z ryżem i postawić na ogień. Jak tylko się zagotuje, wlać dwa dobrze ubite jaja i zaraz odstawić od ognia i wydać na stół. Jaja można pominąć, a będzie i bez nich dobra.

Śledzie Zapiekane.

Namoczyć cztery ładne i tłuste śledzie w zimnej wodzie na noc. Nazajutrz rozpłatać wzdłuż

przez grzbiet, odjąć skórkę, wyjąć ości, a mięso pokrajać w calowe kawałki. Pokrajać w plasterki kilka zimnych gotowanych kartofli. Wysmarować masłem blaszaną miskę lub formę do ciast; na dno położyć warstwę pokrajanych kartofli, a na to śledzie i tak dalej, aż się naczynie napełni; na wierzchu ma być warstwa kartofli. Ubić dwa jajka, wymieszać z dwiema filiżankami mleka i zalać tem śledzie z kartoflami, a na wierzch nasypać z filiżankę tartej bułki, wymieszanej z łyżeczką roztopionego masła. Wstawić w piec na czterdzieści lub czterdzieści pięć minut i wydać na stół na gorąco.

Kilki w Marynacie.

Oczyścić funt małych rybek (najlepsze są znane w składach ryb pod nazwą ''smelts'') i usmażyć na patelni aż się zrumienią, używając zamiast masła najlepszej oliwy, poczem ostudzić. Gdy już zupełnie zimne, ułożyć w salaterce i posypać drobno usiekaną cebulą, wrzucić parę połamanych listków bobkowych, soli i pieprzu do smaku i załać filiżanką zimnego octu, przegotowanego poprzednio z dwoma gwoździkami, szczyptą cukru i kawałeczkiem czerwonego pieprzu; postawić w chłodnem miejscu na dwadzieścia cztery godziny, a wtedy wlać do octu trochę oliwy i podać.

Kotlety ze Śledzi.

Wymoczyć śledzie w zimnej wodzie dwadzieścia cztery godziny, oczyścić, wyjąć wszystkie ości i usiekać na masę. Na funt masy śledziowej upiec i utrzeć na tarce jedną dużą cebulę i przesmażyć ją na patelni z masłem; wymoczyć

w mleku i wycisnąć jedną bułkę; dodać jedno żółtko i pieprzu do smaku; wszystko to włożyć w donicę, i mieszać dopóty, aż masa zbieleje i zrobi się pulchną, a wtedy wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i wyrabiać podłużne kotlety, które następnie maczać w jajku rozbitem z wodą i smażyć na sklarowanem maśle. Sos do takich kotletów podaje się rumiany kaparowy lub korniszowy.

Śledzie smażone z Jajkiem.

Wymoczone śledzie oczyścić wewnątrz, pozostawiając skórę, rozpłatać i wyjąć ość grzbietową, poczem obetrzeć z wilgoci bibułą, umoczyć w rozbitem z wodą jajku, obsypać mąką i smażyć na gorącem maśle, najpierw skórką nadół, a następnie przewrócić, aby przyrumienić na obu stronach. Gdy śledzie są już prawie usmażone, wpuścić obok nich na to samo masło dwa jaja na każdego śledzia, a gdy się tylko białka zetną, wydać na stół. Śledzie takie podają się zazwyczaj na śniadanie.

Śledzie Smażone Nadziewane.

Namoczyć na całą dobe cztery duże śledzie, poczem wyjąć i obetrzeć bibułą do sucha. Oczyścić śledzie wewnątrz, skóry zaś nie ściągać. Wziąć jedną dużą cebulę, usiekać ją drobno, dodać usiekane mleczko od śledzi, łyżkę masła, jedno jajko i nieco pieprzu i wszystko to dobrze wymieszać, poczem farszem tym nadziać śledzie, umaczać je w rozbitem z wodą jajku i utarzać w tartej bułce i smażyć na gorącem sklarowanem maśle.

Babka ze Śledzi.

Dwa duże śledzie namoczyć na ośmnaście godzin w mleku. Po wyjęciu ich z mleka, oczyścić, obrać ze skóry i ości i utłuc na masę w moździerzu. Cztery średnie kartofle upiec ze skórką w piecu i następnie przetrzeć przez sito: ubić mocno jedno jajko, dodać parę łyżek gęstej kwaśnej śmietany, oraz pieprzu do smaku, poczem wszystko to zmieszać na jednolitą masę. Wysmarować masłem i następnie posypać mąką mały rądelek, napełnić go masą z kartofli i śledzi i wstawić w miernie gorący piec na dwadzieścia minut, poczem zaraz wydać na stół.

Śledzie z Kartoflami.

Trzy tłuste śledzie wymoczyć, oczyścić i pokrajać w dzwonka.Ugotować małych kartofli, obrać i pokrajać w plasterki. Wziąć szeroki półmisek i ułożyć na nim rzędami naprzemian śledzie i kartofle tak, aby po brzegach były kartofle, potem śledzie, znowu kartofle, śledzie, kartofle, śledzie i znowu kartofle, czyli cztery rzędy kartofli i trzy rzędy śledzi. Plasterki kartofli układać należy w ten sposób, aby jeden na drugi zachodziły, dzwonka śledzi zaś jedno obok drugiego, aby formowały całą rybę. Wszystko to polać należy oliwą, a kartofle posypać usiekanym drobno szczypiorkiem.

Majonez ze Śledzia.

Dużego i tłustego śledzia namoczyć w zimnej wodzie na ośmnaście godzin, następnie zaś oczyścić, zdjąć skórę, wyjąć wszystkie ości i po-

krajać na małe, cienkie plasterki. Ugotować dwa lub trzy duże kartofle, obrać i pokrajać na cienkie plasterki. Utrzeć jedno żółtko z dwiema łyżkami oliwy, trochą musztardy i soli. Ułożyć warstwę śledzia na małym talerzyku, następnie warstwę kartofli, znowu śledzia i kartofle, aż się utworzy mała babka; wszystko to polać majonezem tak, aby nim cała babka była pokryta, następnie zaś ubrać grzybami, korniszonami, galaretą itp. W ten sposób przyrządzony śledź podaje się na śniadanie.

Śledzie Marynowane.

Sposób 1—Wymoczyć śledzie w zimnej wodzie półtorej doby. Po wyjęciu wody obetrzeć, oczyścić bez ściągania skóry i ułożyć w słoju, przekładając w plasterki krajaną cebulą, pieprzem i angielskiem zielem, poczem zalać przegotowanym octem.

Sposób 2—Wymoczyć śledzie jak powyżej, oczyścić i obetrzeć z wilgoci, poczem ułożyć w słoju, przekładając pokrajaną w plasterki cebulą i plasterkami cytryny, obranej ze skórki i ziarnek. Mleczko od śledzi usiekać bardzo drobno, wymieszać z oliwą i następnie rozebrać octem i sosem tym zalać ułożone śledzie.

Sposób 3—Przyrządzić śledzie jak sposobem drugim, ale zamiast oliwy, rozetrzeć mleczka ze słodką śmietanką, biorąc jej pół kwarty na sześć śledzi; roztarte ze śmietanką mleczka następnie rozebrać mocnym octem, przecedzić przez sito i sosem tym zalać śledzie. Śledzie przyrządzone

którymbądź z powyższych sposobów dobre są do użycia na drugi dzień.

Śledzie po Hambursku.

Dobre i tłuste śledzie wymoczyć w zimnej wodzie dwadzieścia cztery godziny. Po wyjęciu z wody oczyścić, ściągnąć skórę, wyjąć ość grzbietową, odkrajać głowę i ogon, rozpłaszczyć na desce i każdą połowę posmarować musztardą, poczem zawinąć w trąbkę. Po zwinięciu wszystkich, ułożyć je w słoju i zalać oliwą, przekładając listkami bobkowemi i grubo tłuczonym pieprzem. Podając na stół, przekrajać każdą połówkę na dwoje na talerzu, polać tą samą oliwą i pokropić mocnym octem.

Ostrygi Smażone.

Odcedzić i wytrzeć duże ostrygi prawie do sucha, posypać solą i pieprzem i utarzać w mące, następnie umoczyć w rozbitem jajku, utarzać w tartej bułce i smażyć w głębokim rądelku, napełnionym gorącym tłuszczem lub smalcem. Po wyjęciu wyłożyć na bibułę, aby w nią wsiąkł nadmiar tłuszczu. Ubrać na serwecie lub półmisku gałązkami pietruszki i plasterkami cytryny i natychmiast wydać na stół.

Potrawka z Ostryg.

Wyrzucić kwartę ostryg na durszlak, aby wszystek sos odciekł w podstawioną miskę; do sosu dodać pół filiżanki wody, zagotować i przecedzić, dodać łyżkę masła, czubatą łyżkę pokruszonych sucharków (crackers), soli i pieprzu do smaku. Postawić na ogniu, a gdy się za-

gotuje, wrzucić ostrygi i gotować aż brzegi zaczną się zawijać, a wtedy wlać pół filiżanki zagotowanej śmietanki i natychmiast wydać na stół.

Ostrygi ze Słoniną.

Wybrać duże ostrygi, posolić i popieprzyć. Pokrajać wędzoną słoninę w cienkie i długie plasterki, w każdy z nich zawinąć jedną ostrygę i zapiąć patyczkiem drewnianym lub wykałączką. Postawić próżną patelnię na ogniu, a gdy będzie bardzo gorąca, wrzucić na nią zawinięte ostrygi i smażyć około dwóch minut, wciąż potrząsając i bacząc, aby nie przypalić. Posypać siekaną zieloną pietruszką i wydać.

Pate z Ostryg.

Zagotować półkwaterek ostryg z filiżanką mleka; zmieszać filiżankę zimnego mleka z filiżanką tartej bułki i wlać do ostryg jak tylko się zagotują; zamieszać i gotować dwie minuty, zdjąć z ognia, dodać łyżkę masła i nieco pieprzu, poczem wlać do formy do ciast, wysmarowanej masłem i wstawić w piec, a wydać gdy się dobrze zrumieni.

Ostrygi a la Newburg.

Zagotować na parze w podwójnym rądelku filiżankę śmietanki, poczem zaprawić ją łyżką mąki utartej z dużą łyżką masła. Utrzeć na gładką masę trzy ugotowane na twardo żółtka, z dodatkiem paru łyżeczek śmietanki i dodać do sosu; wymieszać wszystko należycie, wciąż trzymając na ogniu, a wtedy dodać soli do sma-

ku i nieco czerwonego pieprzu. Ugotować ze trzydzieści ostryg w ich własnym smaku; gdy brzegi się zawiną, to znaczy iż są już gotowe, a wtedy wyrzucić je na durszlak, a gdy ociekną, włożyć do sosu i wydać natychmiast na stół.

Omlet z Ostryg.

Rozbić sześć jaj, oddzielić białka od żółtek i ubić osobno; białka należy ubić na sztywną pianę. Po ubiciu żółtek, wlać do nich filiżankę mleka, wsypać soli i pieprzu do smaku i pół łyżeczki lub więcej siekanej zielonej pietruszki. Usiekać drobno tuzin dużych ostryg i dodać do mleka, lejąc powoli i dobrze mieszając. Po wymieszaniu dodać łyżkę roztopionego masła, a następnie ubitą z białek pianę i lekko rozmieszać. Roztopić łyżkę masła na dużej patelni i wtedy wlać w nią masę z jaj i ostryg i usmażyć na wolnym ogniu, nie mieszając; gdy cała masa dobrze się zetnie, przewrócić na gorący talerz lub półmisek i wydać na stół.

Ostrygi Duszone na Grzankach.

Pół kwarty ostryg wlać z ich sokiem w rądelek i postawić na ogień. Gdy tylko się zagotują, dodać łyżkę masła, łyżkę tartej bułki, pół łyżeczki soli, trochę pieprzu zwykłego, szczyptę czerwonego i łyżeczkę soku cytrynowego, wszystko zmieszać i zagotować, a gdy się pogotują jedną minutę, odstawić od ognia. Zrobić grzanki z cienkich plasterków białego chleba, posmarować masłem i na gorące kłaść ugotowane ostrygi i ułożyć na półmisku, wokoło zaś obłożyć plasterkami cytryny.

Ostrygi Zapiekane.

Wziąć dwie filiżanki tartej bułki lub chleba, wsypać pół łyżeczki soli i szczyptę pieprzu, poczem wlać dwie filiżanki ostryg i rozmieszać. Dodać półtorej filiżanki mleka, łyżkę masła i dobrze wszystko rozmieszać, poczem wlać w formę do ciast, posypać po wierzchu tartą bułką, położyć kilka małych kawałeczków masła i wstawić w piec na godzinę.

Pierożki z Ostryg.

Wziąć filiżankę mąki, pół filiżanki smalcu, trochę soli i pół filiżanki bardzo zimnej wody i i zarobić to na ciasto. Rozwałkować dość cienko i wyłożyć niem małe foremki blaszane, zwane "patty pans." Wziąć łyżkę mąki i filiżankę mleka; rozrobić mąkę z trochą zimnego mleka a resztę zagrząć i następnie dodać do zarobionej mąki, poczem zagotować i dodać łyżeczkę soku cytrynowego i szczyptę gałki muszkatołowej, a na ostatek małą filiżankę ostryg, posolić i raz jeden zagotować. Odstawić od ognia i włożyć po cztery ostrygi w każdą wyłożoną ciastem foremkę, pokryć wierzch takiem samem ciastem i upiec w gorącym piecu.

Homary a la Newburg.

Zasmażyć w rądelku łyżkę mąki z łyżką masła; dodać pół kwarty mleka i gotować aż gęstnieć zacznie. Wziąć małą puszkę homarów (lobsters), wyjąć mięso rakowe i pokruszyć dość drobno, wrzucić do mleka i gotować nie dłużej nad dwie minuty, poczem wylać na pół-

misek wyłożony gorącemi grzankami. Jeżeli do tej potrawy użyć raków nie marynowanych, lecz świeżych, będzie ona znacznie lepsza.

Vinaigrette.

Potrawę tę przyrządzić można z każdej ryby gotowanej, a nawet ze śledzi. Ugotować kartofli i pokrajać w cienkie plasterki; ugotować nieco czerwonych buraczków i także w plasterki pokrajać; dodać parę jaj na twardo ugotowanych, parę korniszonów, kwaszonych ogórków, grzybków marynowanych, wszystko to pokrajać, dodać jakiejkolwiek ryby gotowanej, pokrajanej w małe kawałeczki i razem wymieszać; dodać parę łyżek oliwy i łyżkę mocnego octu i ułożyć na półmisku, po wierzchu zaś i wokoło obłożyć ładnie pokrajanymi plasterkami jaj, ćwikły, ogórków, kaparami, czerwoną kapustą itp. Oddzielnie utrzeć na jeden średni półmisek cztery żółtka z czterema łyżkami oliwy, dodać dwie łyżki octu, nieco cukru i odrobinę musztardy i sosem tym polać ułożoną na półmisku vinaigrette.

Żabie Udka.

Żabie udka, jakie się spotyka w składach ryb, są już odarte ze skóry, a więc należy tylko odciąć łapki, umaczać w rozbitem jajku, utarzać w tartej bułce i smażyć na maśle lub tłuszczu, którego powinno być dużo. W pierwszorzędnych restauracyach smażą je w głębokich rądlach, napełnionych tłuszczem. Podają się na stół ubrane listkami sałaty i zieloną pietruszką.

Kawior.

Dużo jest sposobów eleganckiego podania kawioru, a na uwagę zasługują najbardziej dwa, a mianowicie:

Sposób 1—Wziąć zgrabny kawałek lodu i wyżłobić w nim nożem dołek, który potem wytrzeć szmatą umoczoną w gorącej wodzie tak, aby mu nadać odpowiednią formę i aby ściany były gładkie, poczem w dołek ten nakłaść kawioru i podać na stół z przekrajaną na ćwiartki cytryną. Zazwyczaj podaje się także i siekaną cebulę.

Sposób 2—Wziąć dużą białą cebulę, skrajać wierzchołek, a następnie środek wybrać nożem tak, aby miała wygląd kwiata; w tak wydrążoną cebulę nakłaść kawioru, a obok podać ćwiartki cytryny i siekaną cebulę.



ROZDZIAŁ VI.

Sosy.

SOSY.

Sos Pomidorowy.

Pokrajać sześć średnich pomidorów i udusić w maśle, podlewając rosołem lub bulionem. Gotować dopóty, dopóki nie rozgotują się na masę, a wtedy przefasować przez sito tak, aby wszystkie ziarnka pozostały na niem, poczem wsypać łyżeczkę cukru. Zasmażyć osobno na biało łyżeczkę masła z trochą mąki, dodać do pomidorów, dobrze wymieszać i rozprowadzić mocnym rosołem lub bulionem o tyle, aby sos był odpowiedniej gęstości, a w końcu zagotować i polać mięso.

Sos Szczawiowy.

Obrać starannie, umyć i usiekać listki szczawione, poczem obgotować je w osolonej wodzie i następnie udusić w maśle, podlewając trochę mocnym rosołem lub bulionem. Przefasować przez sito, dodać dwie łyżki kwaśnej śmietany, rozbitej z łyżką mąki, wsypać łyżeczkę cukru, zagotować i polać mięso. Podaje się do sztuki mięsa lub kotletów cielęcych.

Sos Rakowy.

Utłuc w moździerzu ugotowane skorupki rakowe, włożyć w rądelek, dodać masła i dusić na

wolnym ogniu; na powierzchni będzie się formowało masło rakowe, które należy starannie łyżką zbierać. Dwie łyżki tego masła zagotować na wolnym ogniu z łyżką mąki, dodać łyżkę dobrego surowego masła, soli i białego pieprzu do smaku, rozebrać półkwaterkiem mocnego rosołu lub bulionu, postawić na wolnym ogniu i gotować aż sos będzie dość gęsty. Rozbić dwa żółtka z łyżką słodkiej śmietanki i zaprawić sos, który przedtem powinien być zdjęty z ognia, aby żółtka się nie zwarzyły.

Sos Meksykański.

Pokrajać w cienkie plasterki dużą cebulę i usmażyć w łyżce masła aż się lekko zrumieni; następnie dodać: dwa obrane ze skórki i w cienkie plasterki pokrajane pomidory, jeden strąk czerwonego i jeden zielonego pieprzu, posiekane drobno wraz ziarnkami, i dusić wszystko pod pokrywą aż będzie miękkie, poczem dodać jeden drobniutko usiekany ząbek czosnku, pół łyżeczki nasienia selerów, ćwierć łyżeczki mielonego czarnego pieprzu i łyżeczkę sosu Worcestershire, wymieszać i polać na mięso. Sos ten używany jest do befsztyków i innego mięsa smażonego.

Sos Szary z Rodzènkami.

Zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić mocnym rosołem lub bulionem i zagotować. Zmoczyć wodą parę kawałków cukru i zrumienić na patelni i wlać do sosu, a także wsypać garść dużych rodzenków bez ziarnek,

wcisnąć sok z pół cytryny, lub zamiast niej wlać octu i zagotować, a tuż przed wydaniem włożyć kilka plasterków cytryny, z których wyjąć należy pestki, bo te nadają smak gorzki. Sos ten używa się do ozora, nóżek cielęcych lub ryb. Jeżeli ma być użyty do ryb, zamiast rosołu rozprowadzić go smakiem wygotowanym z ryb.

Sos Tatarski.

Rozetrzeć na misce jedno żółtko z łyżeczką francuskiej musztardy i solą. Wybrać żółtka z dziesięciu jaj ugotowanych na twardo, przetrzeć przez sito, dodać do roztartego żółtka i wymieszać. Wziąć funt oliwy i lać powoli do żółtek, ciągle wiercąc drewnianą łyżką aż zgęstnieje, a wtedy wcisnąć sok z jednej cytryny, lub wlać ze dwie łyżki mocnego octu. Usiekać drobno dziesięć małych korniszonów i dziesięć marynowanych grzybków, wsypać do sosu i wymieszać. Zamiast grzybków i korniszonów można użyć siekanych kaparów i szczypiorku; sos będzie odmienny, lecz także dobry.

Sos Ostry do Zimnego Mięsa.

Rozetrzeć jedno żółtko z łyżką oliwy, dodać trzy łyżki tartego chrzanu, dwie łyżki kwaśnej śmietany, sok wyciśnięty z jednej sporej utartej na surowo marchwi, łyżeczkę mocnego octu, soli i białego peiprzu do smaku. Wymieszać wszystko na jednolitą masę, rozebrać mocnym zimnym bulionem lub rosołem i przefasować przez rzadkie sito. Jeżeli sos za ostry, można go złagodzić po przefasowaniu przez wsypanie łyżeczki miałkiego cukru. Sos ten używa się do zimnego mięsa, prosięcia lub ryby.

Sos Majonezowy Ostry.

Wbić w miseczkę dwa żółtka; dodać mieszając pół łyżeczki soli, szczyptę czerwonego pieprzu i łyżeczkę suchej musztardy: rozmieszać dobrze, a potem dodać pół filiżanki najlepszej oliwy, lejąc powoli i ciągle mieszając; na ostatek wlać trzy łyżki octu i sok z pół cytryny. Wszystkie te składniki dodawać należy po jednemu i dobrze za każdym razem rozmieszać. Sos ten używany jest głównie do sałat.

Sos Majonezowy bez Oliwy.

Włożyć w mały rądelek jedno żółtko i pół łyżki masła i wstawić rądelek w gorącą wodę i ciągle mieszać; gdy gęstnieć zacznie, dodać trochę soli i szczyptę pieprzu czerwonego, a następnie jeszcze łyżkę masła, dodając powoli i wciąż mieszając. Gdy się utworzy dość gęsta i gładka masa, ostudzić, dodać łyżkę octu i sos już gotowy do użytku.

Sos Majonezowy Provensal.

Wbić w donicę trzy żółtka, posolić i wiercić łyżką drewnianą dwadzieścia minut; gdy zgestnieje, dodać pół funta oliwy, lejąc bardzo wolno, najlepiej kroplami, ciągle wiercąc łyżką. Gdy zgęstnieje, dolać ze dwie łyżki dobrego octu i łyżeczkę cukru i zachować w chłodnem miejscu aż do czasu użycia.

Sos Śmietankowy Biały.

Pół kwarty śmietanki, dwie łyżki cukru i kawałeczek wanilii, lub trochę ekstraktu waniliowego zagotować razem. Sześć żółtek i dwie łyżki śmietanki rozbić mocno, dodać do zagoto-

wanej śmietanki i razem ogrzać aż do zagotowania na bardzo wolnym ogniu, ciągle mieszając, aż zacznie gęstnieć. Sos ten używa się do zimnych legumin.

Sos Śmietankowy Rumiany.

Zagotować śmietankę z cukrem i wanilią jak powyżej, a następnie wlać łyżkę palonego cukru. Ubić sześć żółtek z dwiema łyżkami zimnej śmietanki i dodać do sosu, poczem rozgrzać sos powoli, ciągle mieszając, aż zgęstnieje; ostudzić i podać. Sos w ten sposób przyrządzony ma nietylko kolor, ale i smak odmienny.

Sos Szodonowy.

Pięć lub sześć żółtek ubić mocno z ćwiercią funta miałkiego cukru, wlać półkwaterek białego wina, postawić na wolnym ogniu i wciąż bić trzepaczką aż zgęstnieje, nie dać mu wszakże się zagotować.

Sos Ponczowy.

Łyżkę świeżego masła rozetrzeć z łyżeczką przesianej mączki kartoflanej lub kukurydzanej, rozprowadzić półkwaterkiem białego wina, postawić na ogniu i wolno gotować, ciągle mieszając, aż zgęstnieje. Gdy sos już gęsty, wsypać ćwierć funta miałkiego cukru, wcisnąć sok z pół cytryny, wlać spory kieliszek dobrego araku, postawić znowu na ogniu i rozgrzać, dobrze mieszając. Sos ten daje się do legumin.

Sos Owocowy.

Wziąć szklankę jakiegobądź soku owocowego, pół szklanki czerwonego wina, dodać łyżkę mączki kartoflanej lub kukurydzanej, rozbitej

w pół szklance wody, wymieszać dobrze i zagotować na wolnym ogniu, wciąż mieszając. Sos ten jest do legumin.

Sos Kreolski.

Rozpuścić na patelni łyżkę masła i wsypać w nie dwie średnie drobno usiekane cebule i ząbek czosnku; smażyć na wolnym ogniu aż cebula się lekko zrumieni, a wtedy dodać łyżkę drobniutko usiekanej gotowanej szynki i łyżkę mąki i smażyć kilka minut dłużej; dodać dużą filiżankę pomidorów z puszki—mniej więcej połowę zawartości zwykłej puszki wraz z ich sokiem; wsypać także soli i czerwonego pieprzu do smaku, łyżkę cukru, dwie łyżki octu. Wszystko to wymieszać i gotować piętnaście minut, poczem wylać sos na mięso.

Sos Amerykański do Ryb.

Zmieszać filiżankę mleka z filiżanką wody i zagotować, a wtedy dodać łyżkę mąki rozrobionej poprzednio w małej ilości zimnej wody; ubić dwa jajka i także dodać do sosu; posolić i popieprzyć do smaku i odstawić od ognia. Pokrajać w cienkie plasterki dwa ugotowane na twardo jajka i posypać niemi ułożoną na półmisku gotowaną rybę, a na to dopiero wylać sos.

Sos Beszamel.

Przepis europejski: Przesmażyć ćwierć funta masła z łyżką mąki, rozprowadzić dwiema łyżkami bulionu i następnie wlać powoli pół kwarty śmietanki, poprzednio przegotowanej; gotować aż sos dobrze zgęstnieje, wciąż mieszając, aby się nie przypalił, poczem zdjąć z ognia i ostu-

dzić. Gdy zupełnie ostygnie, zaprawić czterema żółtkami rozbitemi z łyżką śmietanki i wsypać odrobinę kwiatu muszkatołowego.

Przepis amerykański: Zasmażyć półtorej łyżki mąki z dwiema łyżkami masła w rądelku i następnie wlać małą filiżankę wrzącej wody. Jeden listek bobkowy, parę gałązek pietruszki i gałązkę tymianku związać razem i włożyć w sos, a także dodać mały kawałeczek marchwi, pół cebuli, odrobinę gałki muszkatołowej, kilkanaście ziarnek pieprzu, posolić i wlać parę łyżek rosołu; gotować to wszystko na wolnym ogniu godzinę, potem przecedzić, dodać filiżankę śmietanki, zagotować i wydać na stół.

Sos Truflowy.

Zasmażyć na rumiano łyżkę masła z łyżką mąki i rozprowadzić mocnym bulionem, lejąc go tyle, aby sos był zawiesisty. Jeżeli trufle są konserwowane, wlać łyżkę smaku; jeżeli świeże, ugotować trzy sztuki w czerwonem winie i wlać to wino w sos. Ugotować na miękko jedną czarną śliwkę, rozetrzeć na maść rozmieszać z sosem i przefasować przez sito. Pokrajać trufle w okrągłe plasterki, dodać do sosu i zagotować.

Sos Maderowy.

Zasmażyć na rumiano pół funta masła z dwiema łyżkami mąki, rozprowadzić kwaterką mocnego bulionu, dodać szklankę wina madery, wymieszać należycie i gotować pod pokrywą na wolnym ogniu aż sos będzie gęsty, a wtedy przecedzić przez sito, trzymając rądelek do przecedzenia w naczyniu z gorącą wodą. Do

sosu takiego dodaje się zazwyczaj krajanych marynowanych trufli, pieczarek lub oliwek. Używa się do polędwicy, kotletów cielęcych itp. Proporcya powyższa jest na dziesięć osob.

Sos Cytrynowy Biały.

Rozetrzeć na biało łyżkę masła sklarowanego z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem z drobiu lub słodką śmietanką, wcisnąć sok z pół cytryny, dodać odrobinę cukru i zalać. Chcąc mieć sos bardziej treściwy i koloru żółtego, przed samem wydaniem wlać w sos dwa rozbite żółtka, zagrzać i wydać. Sos ten używany jest do drobiu, cielęciny i ryb.

Sos Cytrynowy Rumiany.

Zasmażyć na rumiano łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić pół szklanką mocnego bulionu lub rosołu, wcisnąć sok z pół cytryny, dodać dobre pół łyżeczki palonego cukru dla koloru, zagotować, przecedzić przez sito i zalać mięso, na którem poprzednio ułożyć plasterki cytryny, po wyjęciu z nich pestek.

Sos Musztardowy.

Zasmażyć na rumiano łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem lub smakiem z ryb, dodać dużą łyżeczkę musztardy angielskiej, trochę octu, cukru i kilka plasterków cytryny, poczem razem zagotować i wydać. Używa się do ryb, a także do kiełbasy.

Sos z Kartofli i Pieczarek.

Pokrajać w plasterki lub paski kilka obranych kartofli, zalać rosołem lub bulionem i ugotować. Dużą łyżkę suszonych pieczarek o-

parzyć i udusić w maśle, dodać do ugotowanych kartofli, zaprawić czubatą łyżeczką masła z trochą mąki, wymieszać i polać mięso. Sos ten używa się do mostków cielęcych i baranich, a także do sztuki mięsa: dając go do sztuki mięsa, dodać nieco siekanej pietruszki lub koperku.

Sos Sardelowy lub Śledziowy.

Oczyścić, obrać starannie z ości i skórki sardele lub śledzie i posiekać drobniutko, poczem dodać trochę siekanej cebuli i dobrze wymieszać. Rozpuścić w rądelku łyżkę masła, wrzucić na to masę z sardeli lub śledzi i usmażyć. Osobno zasmażyć na rumiano łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić mocnym rosołem lub bulionem do żądanej gęstości, zmieszać wszystko razem, zagotować i zalać sztukę mięsa.

Sos Grzybowy.

Ugotować do miękkości kilka grzybów suszonych; zasmażyć na rumiano łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z ugotowanych grzybów, dodać octu do smaku, dodać drobno usiekane grzyby, zagotować i wydać na stół.

Sos a la Maitre d'Hotel.

Zasmażyć na biało łyżkę dobrego masła z łyżką mąki, rozprowadzić półkwaterkiem słodkiej śmietanki, wsypać łyżeczkę siekanej pietruszki. Ugotować kilka małych kartofelków, pokrajać je na gorąco w cienkie plasterki i wrzucić w sos; kartofli tych ma być na miarę mniejwięcej tyle co śmietanki. Jeżeli sos ten ma być do ryb użyty, wziąć nieco mniej śmietanki, a natomiast dodać trochę smaku z ryb.

Sos Kaparowy.

Zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić szklanką tęgiego bulionu, wsypać kaparów, wcisnąć cytryny do smaku, wlać kieliszek białego wina i wsypać łyżeczkę cukru, poczem zagotować i użyć.

Sos Biały.

Rozetrzeć łyżkę mąki z łyżką surowego masła na biało, rozprowadzić rosołem lub smakiem z ryb, dodać kwaśnej śmietany, siekanego zielonego koperku, zagotować i polać mięso lub ryby.

Sos Pieczarkowy.

Zdjąć z pieczarek wierzchnią skórkę, umyć starannie, większe pokrajać w okrągłe plasterki i ugotować w małej ilości wody; podczas gotowania należy wcisnąć sok z pół cytryny, co nadaje pieczarkom białości. Gdy już zupełnie miękkie, zasmażyć nie rumieniąc łyżkę dobrego masła z łyżką mąki, rozprowadzić słodką śmietanką, dodać do tego pieczarki, wraz ze smakiem, w którym się gotowały i razem zagotować. Tuż przed wydaniem na stół wsypać odrobinę cukru i wcisnąć trochę cytryny dla smaku.

Sos Szczypiorkowy.

Zagotować na biało łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić dobrym rosołem, dodać łyżkę octu i garść drobno usiekanego zielonego szczypiorku, poczem zagotować i podać. Używa się do sztuki mięsa.

Sos Ogórkowy.

Zasmażyć na rumiano łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem wygotowanym z grzybów suszonych, dodać trochę kwasu ogórkowego, kwaszonych ogórków pokrajanych w małą kostkę i łyżeczkę cukru, poczem zagotować i wydać. Sos ogórkowy używa się do sztuki mięsa i kotletów ze śledzi i kartofli.

Sos Ogórkowy Zimny.

Utrzeć na tarce trzy spore ogórki, nie bardzo dojrzałe i włożyć tę masę na durszlak, aby nadmiar soku odpłynął. Usiekać bardzo drobno jedną cebulę, dodać pół łyżeczki tartego chrzanu i nieco ziarnek białej musztardy; wymieszać to wszystko i dodać tyle dobrego octu, aby sos był dość rzadki. Sos ten, trzymany w chłodnem miejscu, da się przechować czas dłuższy bez zepsucia.

Sos Korniszonowy.

Zasmażyć na rumiano łyżkę masła z łyżką mąki i rozprowadzić bulionem lub mocnym rosołem, wciąż trzymając na ogniu i mieszając. W osobnym garnuszku lub rądelku ugotować w rosole pokrajane w plasterki korniszony; gdy są już miękkie, wlać wraz z rosołem do sosu, dodać nieco palonego cukru dla koloru i trochę octu, jeżeli sos nie dość kwaśny i polać mięso. Sos korniszonowy podaje się do sztuki mięsa i kotletów.

Sos z Jabłek.

Pokrajać winkowate jabłka wraz ze skórką, wybrać ziarnka, zalać taką ilością wody, aby je ledwie przykryła i gotować aż się zupełnie

rozgotują, poczem przefasować przez sito, dodać trochę cukru i wydać. Jeżeli sos za rzadki, dolać trochę wody. Sos ten podaje się do schabu, kotletów wieprzowych lub baranich, kaczek i gęsi.

Sos Cebulowy Amerykański.

Obrać pięć dużych białych cebul, zalać w rądelku wodą i ugotować aż będą zupełnie miękkie; wodę odcedzić, a cebule pognieść na masę. Zagotować filiżanke niezbieranego mleka i wlać do radelka z cebula; dodać łyżkę rożtopionego masła, pół łyżeczki soli i nieco pieprzu, zagotować raz i zaraz wydać.

Sos Francuski do Sałaty.

Wsypać w filiżankę ćwierć łyżeczki soli i dwie szczypty pieprzu, na to wlać łyżkę oliwy i dobrze rozmieszać, a nastepnie dolać jeszcze dwie łyżki oliwy i wsypać łyżke dobrego octu. Kto lubi, można dodać nieco cebuli dla smaku, najlepiej soku cebulowego, którego bierze się trzy lub cztery krople.

Sos Bawarski.

Zagotować pół kwarty mleka: rozbić należycie jedno jajko z połowa filiżanki cukru i łyżeczka mączki kukurydzanej (corn starch) i dodać do mleka, poczem gotować chwilkę, ciągle mieszając, aż zgęstnieje, a wtedy dodać ekstraktu waniliowego do smaku. Sos ten używa się do legumin.

Masło Pietruszkowe.

Uwiercić w donicy na śmietanę trzy łyżki masła; dodać łyżkę soku cytrynowego, półtorej

łyżki drobno usiekanej zielonej pietruszki, pół łyżeczki soli i trochę pieprzu, a następnie dobrze wszystko wymieszać. Sos ten używa się do ryb, najlepiej gotowanych, w sposób następujący: Wyłożyć gotowaną rybę na półmisek i dość grubo po wierzchu tym sosem posmarować: wydać na stół natychmiast.

Masło Sardelowe.

Sardele lub dobre śledzie oczyścić, starannie umyć, obrać z ości i utłuc na masę w moździerzu. Na pół funta sardeli lub śledzi wziąć pół funta dobrego masła i utłuc razem w moździerzu, poczem przetrzeć przez rzadkie sito i podać. Kto lubi, można dodać siekanej zielonej pietruszki lub szczypiorku. Masło to można przechować w chłodnem miejscu parę tygodni.

Ostre Masło do Śniadania.

Wziąć pół funta świeżego masła, łyżkę strychowana tartego zielonego sera, mała łyżeczkę francuskiej musztardy i mały kieliszek dobrego araku. Wymieszać łyżką drewniana na jednolitą masę, ułożyć ładnie na maślniczkę i podać na stół.



ROZDZIAŁ VII.

Jarzyny i Warzywa.

JARZYNY I WARZYWA.

Tarta Bułka i Grzanki.

Do wielu jarzyn używa się bułka rumiana, a bardzo ważną rzeczą jest, aby ją właściwie przyrządzić, albowiem nieraz dobroć potrawy w znacznej mierze od tego zależy. Jeżeli tartą bułkę wsypać odrazu w całą ilość masła, które się na ten cel ma użyć, rezultat będzie taki, że masło w nią wsiąknie i zrobi się tylko gęsta masa. Ażeby tego uniknąć, należy bułkę zrumienić tylko w połowie masła, a drugą połowę włożyć dopiero wtedy, gdy bułka jest usmażona, bo wtedy masło w nią już nie wsiąknie i będzie czem polać jarzynę.

Do okładania niektórych jarzyn używa się grzanek, które przyrządzić można jednym ze sposobów poniższych: Okroić ze skórki czerstwą bułkę i pokrajać na trójkątne plasterki, które następnie wrzucić na patelnię z gorącem masłem i dobrze zrumienić na obu stronach, poczem posypać odrobiną cukru. Pokrajać bułkę jak wyżej, umoczyć każdy plasterek w śmietance lub dobrem mleku, natychmiast wrzucić na patelnię z gorącem masłem, nim bułka rozmięknie i szybko usmażyć do zrumienienia.

Kartofle Gotowane.

Najlepsze są kartofle gotowane na parze, w rądelku o podwójnem dnie. Kartofle skrobane są lepsze od obieranych nożem. Gotując kartofle uważać należy, ażeby wszystkie były mniej-więcej jednakowej wielkości, bo tylko wtedy równo się gotują. Radzą także zagotować kartofle najpierw w jednej wodzie, a następnie nalać inną gorącą wodą, posolić i w niej dokończyć gotowania. Po ugotowaniu należy je postawić odkryte na gorącym piecu na parę minut, aby nieco obeschły. Gotując kartofle w mundurach, skrajać należy mały plasterek z jednego końca, poczem gotować zupełnie tak samo jak kartofle obierane.

Kartofle Smażone.

Obrać kartofle, pokrajać w plasterki i sparzyć wrzącą wodą. Rozpuścić w rądelku nieco dobrego masła, włożyć kartofle i dusić pod pokrywą około dwudziestu minut, często rądelkiem potrząsając. Chcąc te kartofle mieć rumiane, dosmażyć bez pokrywy. Można także smażyć kartofle w całości w rądelku napełnionym gorącym tłuszczem, albo też łyżeczką powykrawać z kartofli małe kulki, nadając im formę kartofelków i usmażyć w gorącym tłuszczu aż do zrumienienia.

Kartofle Pieczone.

Do pieczenia należy wybrać kartofle średniej wielkości, z gładką skórką i mączyste, wyszorować szczotką, skrajać plasterek z każdego końca i wstawić w średni piec. Inny sposób jest następujący: Obrać kartofle i obsypać grubo

mąką żytnią, dobrze osoloną, a także posypać taką samą mąką blachę, na to ułożyć kartofle i upiec. Jeść wraz z uformowaną z mąki i soli skórką.

Kartofle Smażone po Francusku.

Do befsztyków podają w Ameryce zazwyczaj kartofle pokrajane w kawałki wielkości małego palca i usmażone na rumiano; kartofle tak przyrządzone nazywają tu smażonemi po francusku, polskie zaś książki kucharskie, wydane w Europie, nazywają takie kartofle "a la lyonaise," co w Ameryce oznacza kartofle gotowane, następnie posiekane i usmażone z cebula i pietruszką, albo też zapiekane. W książce niniejszej trzymać się będziemy nazw używanych w Ameryce. Obrać i pokrajać kartofle w kawałki półtora do dwóch cali długie i pół cala grube i wrzucić w rądelek napełniony gorącym tłuszczem; tłuszcz musi być tak gorący, aby dym z niego uchodził. Najlepiej jest włożyć kartofle w druciany koszyczek i wraz z koszyczkiem w tłuszczu zanurzyć, a wyjąć gdy tylko dobrze się zrumienią.

Kartofle a la Delmonico.

Obrać surowe kartofle i pokrajać w bardzo małe kostki. Wysmarować masłem formę do ciasta i wsypać na dno warstwę kartofli, posypać solą, pieprzem,siekaną cebulą i siekaną zieloną pietruszką, oraz rozrzucić trochę małych kawałeczków masła; na to nasypać drugą taką samą warstwę i tak dalej, aż się naczynie napełni, a wtedy zalać wszystko mlekiem, które jednakże powinno niezupełnie pokryć kartofle;

wstawić w średnio gorący piec na czterdzieści do pięćdziesięciu minut. Gdyby kartofle zanadto wyschły podczas pieczenia, dodać nieco więcej mleka. Na kwartę pokrajanych kartofli należy użyć dwie łyżki masła, łyżeczkę soli, łyżkę siekanej cebuli i pół łyżki pietruszki.

Kartofle a la Duchesse.

Obrać i ugotować do miękkości mączyste kartofle, pognieść je należycie z dodaniem, na pół kwarty takich kartofli, jednej łyżki masła, soli i pieprzu do smaku. Ubić dobrze jedno jajko, dodać trzy łyżki śmietanki lub mleka i także dodać do kartofli. Po należytem wymieszaniu, wyrabiać z tej masy małe kotleciki pół cala grube, posmarować białkiem lub mlekiem i wstawić na blasze w piec, gdzie trzymać je należy, dopóki dobrze się nie zrumienią.

Kartofle a la Chateaubriand.

Oskrobać kwartę młodych kartofli, a nie powinny być większe od orzecha włoskiego. Wsypać w rądelek, włożyć trzy uncye masła i dusić pod pokrywą na małym ogniu aż będą miękkie, co zabierze około dwudziestu minut czasu; co chwila należy potrząsać rądelkiem, aby się nie przypaliły. Wyłożyć na salaterkę, posypać solą i siekanym zielonym koperkiem i wydać na stół.

Kartofle a la Waldorf.

Ugotowane zimne kartofle pokrajać w kostkę, umoczyć w roztopionem maśle i potem utarzać lekko w mące, poczem rozłożyć je na blasze lub brytwannie i wstawić w gorący piec na piętnaście minut, poczem natychmiast wydać na stół.

Kartofle a la Maryland.

Obrać i pokrajać w cienkie plasterki sześć średnich kartofli; zalać zimną osoloną wodą i niech w niej postoją piętnaście minut. Wyrzucić kartofle na durszlak, a gdy dobrze z wody ociekną, wsypać je w mały rądelek i wlać tyle mleka, aby kartofle przykryło, postawić na mały ogień i gotować pod pokrywą aż będą zupełnie miękkie, a wtedy dodać trochę masła, soli do smaku i nieco drobno usiekanej zielonej pietruszki i wydać na stół. Gdyby kartofle po ugotowaniu wyglądały wodnisto, można je zaprawić odrobiną mąki. Jest to sposób amerykański, rozpowszechniony głównie w stanach wschodnich, a że podobno wziął początek w stanie Maryland, stąd też i nazwa.

Kartofle a la Dixie.

Ugotować w osolonej wodzie do miękkości sześć dużych kartofli, odcedzić wodę i pozostawić rądelek przez chwilę na piecu, aby kartofle obeschły, poczem utrzeć tłuczkiem na gładką masę z łyżką masła, połową filiżanki śmietanki, trochą soli i białego pieprzu. Ubijać łyżką aż kartofle będą białe, a wtedy ułożyć je na małym blaszanym talerzu w formie piramidy, na wierzch położyć kawałek masła i wstawić w gorący piec. Gdy na wierzchu utworzy się skórka i dobrze zrumieni, wyjąć z pieca i wydać na stół. Można wyłożyć na salaterkę, lub podać wraz z talerzem, w którym się piekły.

Kartofle a la Kentucky.

Obrać kartofle, pokrajać na surowo w cienkie plasterki i włożyć w zimną wodę na pół godzi-

ny; zlać wodę, włożyć kartofle w rądelek, osolić i opieprzyć, poczem wlać tyle mleka, aby nie zupełnie przykryło kartofle i wstawić w średnio gorący piec na pół godziny. Przed wydaniem na stół dodać pół łyżki dobrego masła.

Kartofle a la Maitre d' Hotel.

Kawałek dobrego masła, mniejwięcej łyżkę stołową, wymieszać na surowo z łyżeczką siekanej pietruszki, dodać nieco pieprzu i soku cytrynowego, poczem wrzucić w rądelek. Gdy się masło rozpuści, włożyć do niego ugotowanych i następnie w plasterki pokrajanych kartofli, wsypać nieco mąki, dodać parę łyżek rosołu i podusić chwilkę na małym ogniu. Kartofli tych nie można robić na więcej niż dwie, a najwyżej trzy osoby odrazu; podają się do befsztyku. Inny sposób przyrządzania tych kartofli jest następujący: Zasmażyć na biało łyżkę masła z trochą mąki, rozprowadzić dużą filiżankę słodkiej śmietanki, wsypać łyżeczkę usiekanej zielonej pietruszki, zagotować i następnie włożyć pół kwarty ugotowanych i na gorąco pokrajanych w plasterki kartofli; zagotować na silnym ogniu i natychmiast wydać. Kartofle w ten sposób przyrządzone nie mogą stać dłużej nad kilka minut, bo będą niedobre.

Kartofle Rumiane.

Obrać kilka średnich kartofli i pozostawić godzinę w zimnej wodzie. Odcedzić tę wodę, nalać innej, posolić i gotować kartofle w całości aż będą niemal ugotowane, a wtedy wodę odcedzić, a gdy kartofle troszeczkę obeschną, wrzucić je w gorący tłuszcz i smażyć tak jak pączki,

aż się dobrze po wierzchu zrumienią. Wyłożyć na salaterkę i posypać solą.

Kartofle Książęce.

Używa się do tego pozostałego z dnia poprzedniego "puree" z kartofli, czyli gotowanych utartych na masę kartofli, które stwardniały tak, że można je krajać w paski. Pokrajać kartofle nożem w paski dwa cale długie, cal szerokie i pół cala grube. Ubić na jednym spodeczku jedno jajko, a na drugi nalać trochę roztopionego masła. Brać pokrajane kartofle ostrożnie nożem, umoczyć najpierw w maśle, a następnie w jajku; brać tak przyrządzone paski kartofli nożem i kłaść na wysmarowaną masłem blachę, wstawić w gorący piec, a po kilkunastu minutach wyjąć i podać zaraz na stół.

Kartofle Pieczone Nadziewane.

Wybrać sześć średnich kartofli, starając się aby wszystkie były jednakowej wielkości, dobrej formy i z gładką skórką; umyć je starannie, poobcinać nożem oba końce i upiec w średnio gorącym piecu. Gdy kartofle są już zupełnie miękkie, wydrążyć je łyżeczką tak, aby została prawie sama tylko skórka, której nie należy naruszyć. Do wybranej w ten sposób masy dodać łyżeczkę masła, soli i pieprzu do smaku i pół filiżanki słodkiego mleka; ubić to wszystko łyżką aż się zrobi jednolita masa, którą następnie wypełnić wydrążone skórki, ułożyć na wysmarowanej masłem brytwannie i upiec w gorącym piecu aż się końce zrumienią.

Kartofle Nadziewane Grzybami.

Ugotować do miękkości suszonych grzybów i usiekać bardzo drobno. Usiekać parę cebul, przesmażyć w maśle, zmieszać z grzybami, dodać dwa żółtka, tartej bułki, soli i pieprzu do smaku i wymieszać to wszystko na gładką masę. Obrać kilka sporych kartofli i wstawić w piec na kilka lub kilkanaście minut, aby tylko straciły surowiznę, poczem ściąć wierzchni plasterek z każdego kartofla, wydrażyć łyżeczką i napełnić wydrążenie masą grzybową, nakryć ściętym plasterkiem, ułożyć na blasze, polać masłem i upiec w średnim piecu. Tuż przed wydaniem zasmażyć mąkę z masłem, rozprowadzić smakiem z gotowanych grzybów i sosem tym polać kartofle.

Kartofle Pieczone z Szałwią.

Obrać tyle małych kartofli, aby zakryły dno brytwanny. Po ułożeniu ich w ten sposób, posypać je sproszkowaną szałwią (sage), biorąc jej pół łyżeczki; dać pół łyżeczki soli i nieco pieprzu: pokrajać jedną dużą cebulę w cienkie plasterki i pokryć niemi tak przygotowane kartofle, a następnie włożyć łyżkę masła w małych kawałeczkach. Na ostatek polać to wszystko połową filiżanki mleka lub takąż ilością rosołu i upiec w średnio gorącym piecu, co zabierze około czterdziestu minut czasu.

Kartofle au Gratin.

Pokrajać w pół-calowe kostki półkwaterek zimnych kartofli, ugotowanych w osolonej wodzie; wsypać w płaskie naczynie, najlepiej miseczkę glinianą lub fajansową, wsypać na

wierzch pół filiżanki tartego sera, zalać filiżanką białego sosu i następnie nasypać pół filiżanki tartej bułki; wstawić w piec średnio gorący i piec aż bułka dobrze się zrumieni. Biały sos do tych kartofli przyrządza się w sposób następujący: Zagotować w rądelku na parze filiżankę mleka; w innym rądelku zasmażyć łyżkę masła aż się pienić zacznie, a wtedy dodać do niego łyżkę mączki kukurydzanej (corn starch) i dobrze rozmieszać, poczem wlać w masło jedną trzecią filiżanki zagotowanego mleka i wymieszać na gładką masę; dodać resztę mleka, wciąż mieszając, aż się otrzyma jednolitą masę, bez grudek. Sos ten oprócz tego można zaprawić podług upodobania sokiem cebulowym, pietruszką, grzybami, proszkiem indyjskim i wogóle wszelkiemi przyprawami, jakie kto lubi.

Kartofle Zapiekane.

Obrać kilka dużych kartofli, zalać wodą w rądelku i gotować pół godziny, poczem wodę odcedzić i kartofle pognieść na gładką masę. Na kwartę takich kartofli wziąć dwie łyżki masła, półtorej łyżki drobno usiekanej zielonej pietruszki, soli i pieprzu do smaku i dobrze rozmieszać z kartoflami, a wtedy dodać filiżankę gorącego mleka, lejąc powoli i wciąż mieszając, a na ostatku dwa dobrze ubite jajka. Wysmarować masłem blaszaną formę do ciast i posypać dość grubo tartą bułką lub białym chlebem i wtedy napełnić masą kartoflaną i wstawić w średnio gorący piec na pół godziny. Po wyjęciu z pieca niech postoi kilka minut, poczem zluźnić wokoło brzegów nożem i przewrócić na

gorący półmisek lub talerz. Kartofle te wyglądają najlepiej pieczone w formie owalnej, mającej kształt półmiska.

Kartofle po Londyńsku.

Obrać i pokrajać w dość grube plasterki kilka ugotowanych i ostudzonych kartofli; usmażyć je w maśle na patelni aż się dobrze na obu stronach zrumienią, a wtedy ułożyć je na gorącym półmisku i na każdy plasterek kartofli położyć cieniutki plasterek na twardo ugotowanego jajka; dwa jajka wystarczą na cztery osoby. Polać w ten sposób przyrządzonym sosem: Rozpuścić na patelni łyżkę masła i dodać półtorej łyżki mąki, sypiąc bardzo wolno i wciąż mieszając; wsypać soli i pieprzu do smaku i następnie wlać parę łyżek wrzącej wody i tyleż octu, zagotować kilka minut, posypać siekaną zieloną pietruszką i polać na gorące kartofle.

Kartofle na Sposób Kolonialny.

Obrać i pokrajać w plasterki na ćwierć cala grube sześć średnich surowych kartofli, włożyć w formę blaszaną lub brytwanę, a na wierzch położyć kilka kawałeczków masła, soli i pieprzu do smaku i wstawić w gorący piec: gdy się dobrze zrumienią, wyłożyć na salaterkę i polać czterema łyżkami gorącej śmietanki.

Kartofle po Wiejsku.

Pokrajać ugotowane i ostudzone kartofle w cienkie plasterki, wsypać w płytki rądelek, dodać trochę masła, soli i pieprzu do smaku i zalać taką ilością mleka, ażeby je ledwie przykryło. Gotować na wolnym ogniu aż kartofle pochłoną wszystkie mleko, a wtedy wydać.

Piramidki Kartoflane.

Utłuc gotowane kartofle, dodać trochę masła, gorącej śmietanki lub mleka, soli i pieprzu do smaku, poczem ubijać łyżką z dziesięć minut, a wtedy dodać ubite jajko, dobrze wymieszać i z masy tej wyrabiać małe piramidki, które następnie upiec w gorącym piecu aż się dobrze zrumienią. Po wyjęciu z pieca posmarować wokoło masłem i wydać na gorącym półmisku.

Omlet z Kartofli.

Obrać i ugotować sześć sporych kartofli, odcedzić wodę i utłuc kartofle na masę, którą następnie uwiercić łyżką aż będzie z niej prawie piana. Dodać małą łyżeczkę soli, półtorej łyżki masła, pół filiżanki gorącego mleka i nieco mielonego pieprzu, rozmieszać wszystko należycie i wyłożyć na patelnię, w której wpierw roztopić łyżkę masła; rozpostrzeć masę kartoflaną równo po całej patelni, przykryć pokrywą i smażyć na bardzo wolnym ogniu lub na gorącym piecu kilkanaście minut, aż się ładnie pod spodem zrumieni, a wtedy złożyć omlet we dwoje i natychmast wyłożyć na gorący półmisek i wydać.

Puree z Kartofli.

Obrać i ugotować w osolonej wodzie mączyste kartofle; zalać kartofle zimną wodą, a nigdy nie gorącą. Po ugotowaniu odcedzić wodę i postawić kartofle na parę minut na gorący piec, aby obeschły, poczem utrzeć je na masę. Na kwartę takich kartofli zagrzać filiżankę mleka z solą i łyżką masła; gdy mleko gorące, ale nie powinno się zagotować, wlać je na kartofle i mocno ubijać łyżką najmniej trzy minu-

ty, aż kartofle dobrze zbieleją, a wtedy wydać na stół. Sposób powyższy jest amerykański; europejski różni się o tyle, że zamiast mleka daje się śmietankę, nie zagrzewając jej, a rądelek z kartoflami podczas ubijania wstawia się w drugi rądel, napełniony gorącą wodą.

Suflet z Kartofli.

Dwie filiżanki utartych gotowanych kartofli włożyć w rądelek, dodać trzy łyżki śmietanki, dwa żółtka i pół łyżeczki soli i postawić na ogniu; mieszać wciąż łyżką, a gdy cała masa będzie dobrze gorąca, zdjąć z ognia i dodać dwa białka ubite na pianę i lekko zmieszać, poczem wszystko wyłożyć na wysmarowaną masłem formę do ciast i upiec w gorącym piecu aż do zrumienienia.

Pączki z Kartofli.

Przesiać razem, aby dobrze wymieszać, trzy łyżki mąki, pół łyżeczki proszku do pieczenia i trochę soli. Utrzeć na tarce trzy duże gotowane kartofle, dodać do mąki, a także dwa ubite jaja i łyżkę siekanej zielonej pietruszki. Zarobić to wszystko na ciasto, nabierać małą łyżka i smażyć w gorącym tłuszczu. którego musi być w patelni dużo. Po usmażeniu należy je położyć na bibule, aby tłuszcz w nią wsiąkł.

Krokiety z Kartofli i Ryżu.

Utrzeć na masę filiżankę zimnych gotowanych kartofli dodać filiżankę zimnego gotowanego ryżu, soli i pieprzu do smaku i kto lubi, trochę soli selerowej; dolać pół filiżanki mleka i wszystko wymieszać na gładką masę. Wyłożyć

na stolnicę i wyrobić małe podłużne kotleciki, które należy umoczyć w mące i usmażyć w gorącym tłuszczu.

Pulpety z Kartofli.

Ugotowane w osolonej wodzie kartofle rozetrzeć na gorąco. Na półkwaterek takich kartofli wziąć łyżkę masła, pół łyżeczki soli, nieco pieprzu i nieco soli selerowej; wymieszać wszystko dobrze i odstawić aby ostygło. Gdy masa ostygnie, dodać jedno ubite żółtko, uwiercić dobrze w donicy i dodać łyżeczkę drobno usiekanej pietruszki. Rozmieszać i wyrabiać z tej masy kulki lub laseczki, umoczyć w rozbitem jajku, posypać tartą bułka i usmażyć w goracym tłuszczu. Smażyć tylko jedna minutę. Ułożyć na salaterce w kształcie piramidy i podać zaraz na stół.

Stożki z Kartofli.

Ugotować sześć dużych kartofli, utłuc na masę i dodać soli, pieprzu i jedna utartą cebulę, nastepnie zaś wziać parę łyżek mleka i łyżkę masła i dobrze wszystko wymieszać.
wać z tej masy małe stożki lub piramidki, ułożyć na blasze i wstawić w goracy piec na dziesięć minut, a gdy się zrumienią należycie, wydać na stół.

Słodkie Kartofle Zapiekane.

Obrać i pokrajać słodkie kartofle bardzo cienko wdłuż. Wysmarować masłem blaszana miseczkę lub formę do ciast i położyć na dno cienką warstwe pokrajanych kartofli, wsypać na to pół łyżeczki mąki, oraz trochę soli i pieprzu; po-

tem położyć drugą podobną warstwę i tak dalej, aż naczynie się napełni, a wtedy po wierzchu rozrzucić trochę masła w małych kawałeczkach, wlać tyle mleka, aby wszystko ledwie zmoczyć i wstawić w średnio gorący piec na czterdzieści minut.

Słodkie Kartofle po Kreolsku.

Obrać i przekrajać na pół wdłuż sześć sporych słodkich kartofli, włożyć w głęboką formę do ciast, wsypać pół łyżeczki soli i włożyć łyżkę masła. Ubić jedno jajko i rozmieszać z filiżanką tartej bułki lub białego chleba i masą tą pokryć ułożone w formie kartofle i wstawić w średnio gorący piec na godzinę.

Krokiety ze Słodkich Kartofli.

Ugotować słodkie kartofle w osolonej wodzie aż do miękkości, poczem wodę odcedzić i pognieść je na masę. Ubić dwa jaja i dodać do kartofli, a także pół łyżki masła, soli do smaku i odrobinę tartej gałki muszkatołowej, oraz łyżeczkę usiekanej zielonej pietruszki. Wymieszać wszystko i postawić w rądelku na mały ogień; mieszać ustawicznie, a gdy masa zacznie od ścian rądelka odstawać, wyłożyć na stolnicę i postawić w chłodnem miejscu. Gdy zupełnie ostygnie, wyrabiać z tej masy wałeczki trzy cale długie i z cal grube, umoczyć każdy z nich w rozbitem jajku i następnie w tartej bułce i usmażyć w gorącym tłuszczu.

Pomidory Faszerowane.

Wziąć filiżankę drobno utartej bułki, łyżkę drobno usiekanej zielonej pietruszki, łyżkę roztopionego masła, pół łyżeczki soli, dwa ubite

jajka i odrobinę czerwonego pieprzu; wymieszać wszystko na gładką masę. Wydrążyć łyżeczką sześć dużych pomidorów, napełnić powyższą masą i wstawić w średnio gorący piec na dwadzieścia minut.

Inny sposób: Wydrążyć pomidory jak powyżej i napełnić farszem następującym: półto filiżanki drobno utartej bułki, jedną usiekaną cebulę, łyżkę masła, łyżeczkę soli i ćwierć łyżeczki pieprzu wymieszać i napełnić tym farszem pomidory. Piec w średnio gorącym piecu aż będą miękkie, nie za długo wszakże, aby nie straciły formy.

Pomidory Faszerowane Mięsem.

Skroić ostrym nożem wierzchołki dużych pomidorów, poczem wybrać łyżeczką środek; wybraną masę przetrzeć przez sito, aby na niem zostały wszystkie ziarnka. Wziąć gotowanego mięsa—może to być wołowina, wieprzowina, lub jedno i drugie—dodać tartej bułki, żółtko, soli i pieprzu do smaku. przetartej masy pomidorowej, a kto lubi, odrobinę utartego czosnku; masą tą napełnić wydrążone pomidory, przykryć ściętemi z wierzchu plasterkami i wstawić w piec na półmisku lub formie, obficie wysmarowanej masłem lub oliwą. Gdy się dobrze zapieką, wydać na stół.

Brukiew Duszona.

Starannie obraną brukiew zalać zimną wodą, raz zagotować, wodę odlać, nalać świeżej ciepłej wody, włożyć kawałek młodej słoniny lub wieprzowiny, soli do smaku i gotować do miękkości. Gdy już zupełnie miękka, pokrajać w

drobną kostkę tak brukiew jak i słoninę. Zasmażyć na żółto łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem, w którym się brukiew gotowała, włożyć brukiew i słoninę, dodać nieco cukru i dusić na wolnym ogniu jeszcze chwilę, poczem wydać na stół.

Brukiew a la Piedmont.

Ugotować brukiew w wodzie aż będzie prawie miękka, poczem pokrajać w cienkie plasterki. Wysmarować masłem talerz blaszany lub płytką formę do ciast i ułożyć brukiew, polać trochą mleka lub rosołu, po wierzchu lekko posypać tartą bułką, a także dodać soli i pieprzu do smaku i piec w miernym piecu aż się ładnie zrumieni, wyłożyć na gorący półmisek i podać na stół.

Brukiew na Biało.

Obrać i pokrajać brukiew w pół-calową kostkę i ugotować do miękkości w osolonej wodzie, poczem wodę odcedzić. Utrzeć na surowo łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić, lejąc powoli, filiżanką gorącego mleka, dodać soli i pieprzu do smaku, zalać tym sosem brukiew, dobrze wymieszać i wydać na stół.

Buraczki Duszone.

Buraki ćwikłowe opłókać, sparzyć ukropem, zalać miękką wodą i gotować do miękkości. Gdy są już zupełnie miękkie, obrać je ze skóry i poszadkować w cienkie paseczki. Włożyć w rądelek sporo masła lub smalcu, a gdy się rozgrzeje, dodać łyżkę mąki i zagotować razem,

pilnując wszakże, aby nie zrumienić, poczem posolić, dolać przegotowanego octu do smaku, włożyć buraczki, dolać parę łyżek kwaśnej śmietany, nakryć szczelnie pokrywą i dusić na wolnym ogniu pół godziny, poczem wydać na stół. Zamiast szadkowania, można utrzeć buraczki na tarce, ale wtedy dusić je należy kilkanaście minut zaledwie.

Groszek Zielony po Francusku.

Kwartę wyłuskanego zielonego groszku, który musi być bardzo młody i świeży, wsypać w dwu-kwartowy rądelek, dodać łyżkę masła, soli do smaku, dolać do pełna wody i dusić pod pokrywą na małym ogniu pół godziny. Gdy już miękki, wodę odcedzić, dodać jeszcze łyżkę masła, troszeczkę cukru i zaraz wydać na stół.

Groszek Zielony w Puszkach.

Groszek zielony konserwowany w puszkach jest tak rozpowszechniony, że świeżego bardzo mało się używa, a jest on dogodniejszy o tyle, że go wcale gotować nie trzeba, a tylko zagrzać. Po otworzeniu puszki groszek należy przepłókać kilka razy zimną wodą, wsypać w rądelek, dodać masła, trochę śmietanki lub mleka, soli i pieprzu do smaku, zagotować i wydać na stół. Niektórzy dodają odrobinę cukru.

Puree z Grochu.

Wsypać kwartę zwyczajnego grochu suchego w rądelek, zalać miękką wodą i zagotować. Po zeszumowaniu wodę odcedzić, groch wypłókać w świeżej wodzie i następnie zalać inną gorącą

wodą i gotować aż się zupełnie rozgotuje, podczas gotowania zaś włożyć łyżkę masła, jedną białą sparzoną cebulę i trochę pietruszki. Gdy groch dobrze się rozgotuje, pognieść go wałkiem, a następnie przetrzeć przez rzadkie sito; jeżeli za gęsty, dolać nieco gorącej wody. Włożyć w rądelek łyżkę dobrego masła i zasmażyć na biało z ćwiercią łyżki mąki, a gdy zgęstnieje, rozprowadzić filiżanką słodkiej śmietanki, dodać do przetartego grochu, dobrze wymieszać, rozgrzać na gorącym piecu i wydać.

Fasola Zielona.

Obrać z żyłek i pokrajać cienko młodą zieloną fasolę i wrzucić w rądel z wrzącą wodą, której powinno być dużo; posolić i gotować na silnym ogniu dziesięć minut, poczem wyrzucić na durszlak i przelać zimną wodą aby ostygła. Zasmażyć na biało trochę masła z odrobiną mąki, włożyć fasolę, posypać pieprzem, zagrzać i wydać.

Fasola Zielona po Angielsku.

Młodą fasolę obrać starannie z żyłek, wrzucić w obszerny rądel z wrzącą wodą i gotować do miękkości, poczem wyrzucić na durszlak i przelewać zimną wodą aż zupełnie ostygnie, a wtedy rozłożyć na serwecie dla obsuszenia. W płaski rądelek wlać kilka łyżek wody i włożyć łyżkę świeżego masła, a gdy się masło rozpuści, włożyć fasolę i gotować szybko, potrząsając rądelkiem, aż woda wyparuje, poczem fasolę wyłożyć na salaterkę i na wierzch położyć plasterki dobrego masła.

Rizi Bizi.

Zalać wodą i zagotować ćwierć funta ryżu, poczem wodę odlać, a ryż udusić pod pokrywą w dobrem maśle, podlewając trochę wodą, aby się nie przypalił. Wyłuskać pół kwarty świeżego groszku, wrzucić w obszerny rądel z osoloną wrzącą wodą i ugotować do miękkości. Ugotować kilka grzybków i pokrajać w cienkie paseczki, poczem wszystko razem zmieszać, dodać łyżkę młodego masła, łyżkę tartego parmezanu, soli do smaku i włożyć w głęboką glinianą miseczkę, masłem wysmarowaną i wstawić w gorący piec na kilka minut, aby tylko rozgrzać, poczem wyłożyć na talerz, a po wierzchu posypać grubo parmezanem. Jest to potrawa włoska, ale rozpowszechniona i po innych krajach.

Soczewica.

Pół kwarty soczewicy zalać wodą, zagotować wodę tę odlać, soczewicę przepłukać, zalać inną wodą gorącą i gotować do miękkości. Gdy już zupełnie miękka, zagotować na biało łyżkę masła z pół łyżką mąki i dodać, a także nieco octu i cukru palonego, wymieszać dobrze i wydać na stół, okładając smażonemi kiełbaskami, lub plasterkami wędzonki, którą można w soczewicy ugotować.

Kalarepa.

Młodą kalarepę pokrajać w plasterki, zalać wodą i zagotować, poczem wodę zlać, włożyć nieco masła i dusić aż do miękkości, a wtedy zagotować na biało trochę masła z mąką, wsypać

soli do smaku, odrobinę cukru i zielonej siekanej pietruszki i wydać na stół.

Kalarepa Faszerowana.

Późnem latem i na jesień, kiedy kalarepa jest za twarda aby ją gotować zwykłym sposobem, podaje się ją faszerowaną sposobem następującym: Obrać kalarepę, skroić wierzch, a środek wydrążyć. Usiekać na surowo tłustej baraniny, dodać wymoczonej w mleku i następnie wyciśniętej bułki, soli i pieprzu do smaku i farszem tym ponakładać wydrążoną kalarepę i ponakrywać skrojonemi wierzchołkami. W obszerny rądel włożyć masła i ułożyć kalarepę jedną obok drugiej i dusić pod pokrywą do miękkości, podlewając od czasu do czasu wodą, a tuż przed wydaniem na stół zaprawić masłem z mąką i dodać nieco palonego cukru dla koloru. Na sześć osób bierze się kalarepy dwanaście sztuk, a baraniny jeden funt.

Salcyfie Smażone.

Wziąć parę korzeni salcyfii (oyster plant), oskrobać, pokrajać na małe kawałeczki i ugotować w wodzie do miękkości; utrzeć na masę i dodać jedno dobrze ubite jajko, trochę soli i łyżkę mąki, oraz tyle mleka, aby ciasto było dość rzadkie. Nabierać ciasto łyżką, kłaść na patelnię i smażyć tak jak bliny.

Marchew.

Młodą marchewkę po oskrobaniu kraje się w ćwiartki wraz ze środkiem; starszą najlepiej jest pokrajać w cieniutkie paseczki, odrzucając

środek, zalać w rądlu wodą i zagotować, poczem wodę odlać, nalać innej gorącej wody, ale mało, dodać masła, soli do smaku i nieco cukru i dusić pod pokrywą; gdy już napół ugotowana, utrzeć trochę masła z mąką i niem marchew zaprawić. Tuż przed wydaniem wlać parę łyżek słodkiej śmietanki, zagotować i zaraz wydać na stół.

Puree z Marchwi.

Obraną i ugotowaną do miękkości marchew przetrzeć przez durszlak. Na pół kwarty tej masy wziąć filiżankę mleka i nieco soli, wymieszać i postawić na ogniu; gdy się zacznie gotować, dodać dwie łyżki mąki rozmieszanej z małą ilością zimnego mleka i gotować kilka minut, wciąż mieszając, a na ostatku dodać łyżeczkę masła i szczyptę pieprzu i wydać.

Szczaw na Jarzynę.

Obrać i starannie przemyć listki szczawiowe, ugotować w wodzie i usiekać bardzo drobno. Rozpuścić w rądelku dużo masła, wrzucić szczaw i podusić chwilę, poczem ubić gęstej kwaśnej śmietany z trochą mąki i szczaw tem zaprawić, a także posolić do smaku i dodać nieco cukru, jeżeli za kwaśny. Podaje się do kotletów cielęcych lub sztuki mięsa. Można także udusić szczaw w maśle na surowo, bez poprzedniego gotowania.

Kapusta na Biało.

Pokrajać kapustę dość drobno, wsypać w rądelek, posolić i zalać wodą; gotować z piętnaś-

cie minut, a wtedy wodę odcedzić i dokończyć gotowania w świeżej wodzie. Gdy kapusta już miękka, wlać filiżankę śmietanki lub mleka, dodać pół łyżki masła, soli i pieprzu do smaku i zaprawić łyżeczką mąki, rozmieszanej wpierw w małej ilości zimnej wody; zagotować jeszcze raz i wydać.

Kapusta Panieńska.

Poćwiartować główkę białej kapusty, zalać w rądelku wodą i gotować piętnaście minut. Odcedzić wszystką wodę i nalać świeżej wrzącej wody, w której gotować kapustę dalej aż będzie miękka, a wtedy wyrzucić na durszlak i niech ostygnie. Gdy już zupełnie zimna, posiekać ją drobno, dodać dwa ubite jaja, łyżkę masła, soli i pieprzu do smaku i trzy łyżki śmietanki. Zmieszać dobrze i włożyć w wysmarowaną masłem formę do ciast i wstawić w piec. Gdy się dobrze zrumieni, wyjąć z pieca i natychmiast wydać na stół, najlepiej wraz z formą.

Kapusta z Pomidorami.

Uszadkować średnią główkę kapusty i usiekać drobno jedną dużą cebulę, poczem zalać wrzącą wodą na piętnaście minut, a wtedy kapustę z wody wycisnąć, dodać do niej ćwierć funta drobno pokrajanej i na biało przesmażonej słoniny, lub dużą łyżkę masła, przykryć pokrywą i dusić na bardzo małym ogniu z dodatkiem małej ilości wody. Gdy kapusta w ten sposób pogotuje się z dziesięć lub piętnaście minut, włożyć do niej cztery średnie pomidory,

pokrajane na kawałki, przykryć i dusić dalej aż do miękkości, często potrząsając rądlem i mieszając, aby się nie przypaliło. Tuż przed wydaniem na stół zaprawić łyżką mąki, zasmażonej na biało z łyżką masła. Gdyby kapusta była nie dość kwaśna, dodać cieniutko pokrajane kwaśne jabłko na kwadrans przed wydaniem na stół.

Kapusta Kwaszona Postna.

Wycisnąć z sosu kwaszoną kapustę i włożyć w rądel, w którym rozpuścić poprzednio łyżkę masła. Ugotować w małej ilości wody kilka grzybków suszonych, wlać smak w kapustę, a grzybki drobno pokrajać i również dodać, a także nieco drobniutko pokrajanej cebuli, wszystko wymieszać i dusić aż będzie zupełnie miękkie, na wydaniu zaś zaprawić masłem zasmażonem na biało z mąką, zagotować i podać. W ten sam sposób można przyrządzać kapustę ze słoniną lub wędzonką.

Brukselka na Mleku.

Brukselka jest to kapusta o główkach malutkich, wielkości orzecha włoskiego zaledwie, rosnących wokoło wysokiej łodygi. Obrać i obmyć główki kapusty brukselki, wrzucić we wrzącą wodę na pięć minut, poczem wyrzucić na durszlak i osączyć. Gdy już wszystka woda odejdzie, włożyć brukselkę w rądelek, zalać ciepłem mlekiem, posolić i gotować do miękkości, a wtedy nadmiar mleka odlać, kapustę polać masłem z rumianą bułeczką i wydać na stół.

Kapusta na Kwaśno.

Poszadkować główkę kapusty, wrzucić we wrzącą wodę i niech postoi z dziesięć minut, poczem kapustę odcedzić i z wody wycisnąć. Na średnią główkę kapusty wlać w rądel pół kwarty gorącego rosołu napół z wodą, kieliszek mocnego octu, dwie łyżki smalcu, masła lub słoniny, dodać kapustę, posolić i popieprzyć do smaku i dusić na małym ogniu pod pokrywą półtorej lub dwie godziny. Tuż przed wydaniem, gdy już miękka zupełnie, wsypać łyżeczkę cukru i zaprawić łyżką mąki, zasmażonej z łyżką masła. Niektórzy zamiast octu kładą drobniutko pokrajane kwaśne jabłka.

Kapusta Włoska.

Obrać główkę kapusty włoskiej z wierzchnich liści, umyć i pokrajać na ćwiartki, poczem zalać zimną wodą w dużym rądlu i parę razy zagotować. W parę minut po zagotowaniu wodę odlać, kapustę wyjąć i włożyć w mały rądelek z łyżką masła, podlać nieco rosołu i dusić na małym ogniu ze trzy kwadranse, przyczem baczyć należy, aby się nie przypaliła. Gdy już miękka, zasmażyć pół łyżki masła z odrobiną mąki, dodać ze ćwierć ząbka utartego czosnku, podlać tem kapustę, wsypać dwie szczypty miałkiego cukru, dobrze wymieszać, zagotować raz i wydać na stół.

Budyń z Włoskiej Kapsuty.

Poszadkować średnią główkę kapusty włoskiej, zalać w rądelku wodą, zagotować, następ-

nie wodę odcedzić i kapustę dobrze z wody wycisnąć. Usiekać drobno ćwierć funta szynki gotowanej, usiekać jedną dużą pieczoną cebulę, dodać ćwierć funta masła, małą filiżankę tartej bułki, cztery całe jaja, soli i pieprzu do smaku i wszystko to dobrze z kapustą wymieszać. Wysmarować masłem i wysypać tartą bułką głęboką formę blaszaną, napełnić masą i wstawić w rądel z wrzącą wodą, której ma być dwa cale po wstawieniu formy; formę przykryć pokrywą i gotować z godzinę, dolewając do rądla gorącej wody w miarę jak się wygotuje. Gdy już zupełnie miękka, wydać na stół jako jarzynę.

Szpinak z Jajkiem.

Przemyć szpinak należycie w kilku wodach, wsypać w rądel i zalać dużą ilością osolonej gorącej wody; gotować dwadzieścia pięć minut. Odcedzić i wycisnąć wodę, a szpinak drobniutko posiekać, włożyć napowrót w rądel i dodać łyżkę masła, łyżeczkę cukru, łyżkę octu i soli do smaku; postawić na ogniu i mieszać; gotować aż się otrzyma gładką masę. Wyłożyć na gorącą salaterkę i ubrać na twardo ugotowanemi jajami, pokrajanemi w ćwiartki, lub też w plasterki.

Szpinak po Amerykańsku.

Przebrać, oczyścić z korzonków i przemyć w kilku wodach liście szpinaku; włożyć w rądelek, zalać małą ilością wody i ugotować aż będzie miękki, poczem wyrzucić na durszlak. Gdy woda odpłynie, posiekać bardzo drobno, poso-

lić i popieprzyć do smaku. Na pół kwarty tak usiekanego szpinaku wziąć łyżkę masła i pół łyżki mąki, włożyć w patelnię i zasmażyć, nie dając się wszakże zrumienić. Gdy mąka zasmaży się na gładką masę, włożyć na patelnię szpinak i smażyć z pięć minut, mieszając łyżką; dolać pół filiżanki mleka i pogotować jeszcze ze trzy minuty i następnie wyłożyć na gorącą salaterkę. Ugotować na twardo parę jaj, pokrajać w plasterki i ubrać niemi szpinak po wierzchu.

Kalafiory.

W dużym rądlu zagotować wodę, wrzucić obrane z liści i oczyszczone kalafiory i gotować parę minut, poczem wodę odcedzić, kalafiory zalać świeżą wrzącą wodą, osolić i gotować aż będą miękkie, co powinno zabrać około dwudziestu minut. Aby ułatwić gotowanie, wsypać do wody odrobinę sody piekarskiej i łyżeczkę cukru. Wyłożyć na półmisek i polać bułeczką rumianą z masłem.

Kalafiory au Gratin.

Ugotować kalafiory w osolonej wodzie, jak podano powyżej, wyjąć z wody i włożyć w inny rądelek, w którym rozpuścić trochę masła i w maśle tem nieco podusić na małym ogniu. Następnie posypać cały kalafior ze wszystkich stron tartym serem, najlepiej parmezanem i zalać beszamelem (patrz rozdział VI.), znowu posypać serem, polać wszystko dobrem masłem i wstawić w gorący piec dla zrumienienia, po-

czem wydać na stół wraz z rądelkiem. Najlepiej zapiekać w głębokim półmisku lub ładnej miseczce porcelanowej.

Kalafiory z Białym Sosem.

Włożyć w rądelek duży kalafior łodygą do góry, zalać zimną osoloną wodą i gotować godzinę; po ugotowaniu odcedzić i położyć na gorącym półmisku lub salaterce. Uwiercić w donicy łyżkę masła z łyżką mąki, następnie dodać powoli półtorej filiżanki zimnej wody i gotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając, aż będzie jednolita masa, a wtedy dodać ćwierć łyżeczki soli i nieco pieprzu; odstawić od ognia, dodać jedno dobrze ubite żółtko, zmieszane z łyżką zimnej wody, wymieszać i polać na kalafior; wydać na stół natychmiast.

Cebula w Białym Sosie.

Obrać kwartę małych białych cebulek, włożyć w rądelek i zalać wrzącą wodą; gotować aż będą prawie miękkie, a wtedy wsypać łyżeczkę soli, pogotować kilka minut dłużej i wyrzucić na durszlak. Rozpuścić w rądelku łyżkę masła, zaprawić połową łyżki mąki i smażyć parę minut, bacząc wszakże, aby mąki nie przyrumienić, wtedy zaś dolać półkwaterek gorącego mleka, soli i pieprzu do smaku i zagotować ze dwie minuty. Wyłożyć gorące cebule na salaterkę i polać je tym sosem.

Fasola po Bostońsku.

Półtorej kwarty białej fasoli zalać wieczorem zimną wodą i niech moknie przez całą noc.

Nazajutrz rano wodę odcedzić, nalać świeżej i postawić na ogniu. Gdy fasola jest na pół ugotowana, czyli zaledwie mięknąć zaczyna, wodę odcedzić, a fasolę wsypać w gliniany garnek z pokrywą, włożywszy na dno garnka pół funta przerastałej solonej słoniny, na wierzchu fasoli zaś położyć drugi kawałek słoniny takiej samej wielkości, skórką na wierzch; skórkę należy ponakrawać ostrym nożem w kratkę. Łyżeczkę suchej musztardy (sproszkowanej gorczycy) zmieszać z połową filiżanki melasy i wlać na wierzch, następnie zaś wlać tyle wrzącej wody, aby przykryła słoninę, a wtedy wstawić w średnio gorący piec, gdzie ma się powoli piec od ośmiu do dziesięciu godzin. W miarę jak woda wyparuje podczas pieczenia, należy dolewać świeżej, a musi być wrząca, uważając pilnie, aby fasola po wierzchu nie obeschła.

Szparagi.

Oskrobać szparagi, poobłamywać twarde końce, powiązać w pęczki po ośm lub dziesięć sztuk i wrzucić w obszerny rądel z gorącą wodą. Gdy się zagotuje, wodę tę zlać i nalać innej gorącej wody, w której gotować aż będą miękkie, a wtedy wyjąć, rozwiązać, ułożyć na półmisku i łepki polać masłem z rumianą bułeczką, osobno zaś podać dobre rozpuszczone masło. W gotowaniu szparagów ważną nader rzeczą jest, aby ich nie przegotować, bo wtedy nabiorą wody i będą niesmaczne. Strzedz się także należy, aby nie używać szparagów zwiędłych, które wszakże można odświeżyć przez za-

kopanie ich w ziemię na dwie stopy; wyjęte po piętnastu lub dwudziestu godzinach będą znowu takie jak świeże.

Szparagi z Białym Sosem.

Po umyciu szparagów połamać je na calowe kawałki (nie krajać); końce, które przełamać się w palcach nie dadzą, należy odrzucić, bo nie są dobre. Wrzucić do wrzącej wody i gotować piętnaście minut, poczem wyjąć, ułożyć na półmisku i zalać następującym sosem: Wziąć filiżankę wody, w której szparagi się gotowały; zasmażyć dwie łyżki mąki z dwiema łyżkami masła, dodać do wody i zagotować, z dodaniem soli i pieprzu do smaku. Niektórzy wykładają półmisek grzankami, a dopiero na nie układają szparagi i zalewają sosem.

Ogórki Duszone.

Obrać cztery spore ogórki i pokrajać w plasterki pół cala grube, włożyć w rądelek i zalać taką ilością wrzącej wody, aby je ledwie przykryła; gotować piętnaście minut, czyli aż będą miękkie, nie powinny jednak się wszakże rozpadać, a wtedy odcedzić wodę. Wlać w osobny rądelek półtorej filiżanki śmietanki, pół łyżki masła i soli i pieprzu do smaku; postawić na ogniu, a gdy się tylko zagotuje, wrzucić ugotowane ogórki i zagotować parę razy, aby się ogórki dobrze rozgrzały, poczem wydać na stół. Tak przyrządzone ogórki można także podawać na grzankach, tak jak szparagi.

Selery z Marchwią.

Pokrajać marchew w cienkie plasterki, a taką samą ilość selerów w małe kostki. Ugotować marchew aż do miękkości w osolonej wodzie, poczem wodę odcedzić. Ugotować selery w innym rądelku, a gdy tak selery jak marchew są już miękkie, odcedzić wodę, zmieszać obie jarzyny, dodać półkwaterek słodkiego mleka, zaprawić łyżeczką mączki kukurydzanej (corn starch) rozmieszanej w odrobinie zimnego mleka, dodać soli i pieprzu do smaku i łyżkę masła; wymieszać to wszystko, postawić na ogniu, raz zagotować i wydać na stół.

Selery na Biało.

Umyć i pokrajać na calowe kawałki łodygi selerowe, używając tylko białe; wziąć tak pokrajanych selerów dwie filiżanki i ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Osobno wlać w rądelek półkwaterek mleka, wrzucić jedną pokrajaną w cienkie plasterki cebulę i gotować na wolnym ogniu aż cebula będzie zupełnie miękka, a wtedy mleko przecedzić, wsypać do niego dużą filiżankę tartej bułki lub białego chleba i następnie ugotowane selery, a także łyżkę masła i soli i pieprzu do smaku; zmieszać, zagotować ze trzy minuty i wydać.

Jarzyny a la Macedoine.

Pokrajać w kostkę jednakową ilość kalarepy i marchwi, zalać wodą, zagotować, wodę zlać i

nalać innej gorącej wody, poczem gotować aż do miękkości. Osobno ugotować zielonego groszku, świeżego lub konserwowanego, a gdy już miękki, odcedzić i dodać do marchwi z kalarepą. Tak samo ugotować osobno zielonej fasoli w strączkach, pokrajanych na pół-calowe kawałki i również dodać do jarzyn, poczem wszystko zaprawić łyżką masła zasmażoną z łyżeczką mąki, wymieszać, zagotować i ułożyć na półmisku, a wokoło obłożyć trójkątnemi grzankami z bułki lub białego chleba, umoczonemi w śmietance z żółtkiem, usmażonemi na maśle i posypanemi odrobiną cukru.

Jarzyny z Serem.

Wziąć w jednakowej ilości kapusty włoskiej, młodej kalarepy i zielonego groszku; kapustę i kalarepę wpierw sparzyć ukropem, a następnie wszystkie te trzy jarzyny ugotować, ale każdą osobno, w osolonej wodzie lub mleku; kapustę i kalarepę pokrajać drobno. Gdy wszystkie trzy jarzyny są już miękkie, odcedzić je i posypać odrobiną cukru. Włożyć w rądelek trochę masła włożyć na to warstwę kapusty, potem znowu trochę masła i wtedy posypać tartym parmezanem; następnie ułożyć warstwę kalarepy, masło i parmezan, a w końcu groszek, masło i parmezan; warstw tych powinno być

sześć, czyli po dwie każdej jarzyny, a wszystko to polać masłem, posypać parmezanem i wstawić do średniego pieca na godzinę, poczem wyłożyć na półmisek, polać masłem z rumianą bułeczką i wydać.

Krokiety z ryżu.

Wziąć jedną filiżankę gotowanego ryżu, jedno jajko, łyżkę masła, łyżkę cukru, pół łyżeczki soli i szczyptę gałki muszkatołowej. Zagotować pół filiżanki mleka, wsypać ryż, cukier, sól i gałkę muszkatołową, zagotować jeszcze raz, poczem dodać ubite jajko, wymieszać i postawić w chłodnem miejscu. Gdy zupełnie ostygnie, uformować małe kotleciki, umoczyć w rozbitem jajku i następnie w tartej bułce i usmażyć aż do zrumienienia w gorącym tłuszczu.

Ryż po Turecku.

Wlać w rądelek trzy filiżanki mocnego rosołu z wołowiny i zagotować. Pokrajać na małe kawałeczki trzy pomidory, wrzucić w rosół i gotować pięć minut, poczem przecedzić i rosół wlać napowrót w rądelek. Przemyć filiżankę grubego ryżu i rozsypać na stolnicy lub papierze, aby obeschł, poczem wrzucić go w rosół i gotować na wolnym ogniu, aż pochłonie wszystek

rosół; dodać łyżeczkę soli, ćwierć łyżeczki pieprzu i łyżkę masła, dobrze wymieszać i wydać na stół.

Piław Turecki.

Ugotować pomidory i następnie przetrzeć przez sito. Na filiżankę tak przecedzonego płynu wziąć filiżankę mocnego rosołu, dodać dużo soli i pieprzu i jedną dużą utartą lub bardzo drobno posiekaną cebulę; zagotować i następnie wsypać filiżankę dobrze przemytego ryżu i gotować dalej, mieszając często widelcem, aż ryż wszystek płyn pochłonie, a wtedy dodać łyżkę masła i wymieszać, poczem gotować na parze dwadzieścia minut. Ryż tak przygotowany podaje się jako jarzynę.

Grzyby Duszone.

Oczyścić i opłókać świeże grzyby, a następnie cienko je poszadkować, przepłókać jeszcze raz w zimnej wodzie, włożyć w rądel, dodać masła i dusić pod pokrywą, często mieszając, aby się nie przypaliły. Gdy już miękkie, posolić, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, podusić jeszcze chwilę i wydać na stół.

Karczochy.

Zalać w rądelku wodą i zagotować, poczem wodę tę zlać, nalać świeżej gorącej i gotować do miękkości. Na gorąco podają się z roztopionem masłem, a na zimno z octem i oliwą.



ROZDZIAŁ VIII.

Potrawy z Jaj.

POTRAWY Z JAJ.

Jajka Gotowane.

Chcąc ugotować jajka na miękko, wrzucić je należy we wrzącą wodę i gotować w lecie dwie i pół minuty, w zimie zaś, ponieważ jajka są zazwyczaj zimniejsze, trzy minuty. Na twardo gotują zazwyczaj pięć minut, w ostatnich jednak czasach w Ameryce rozpowszechnił się zwyczaj gotowania piętnaście minut; twierdzą, że jajka w ten sposób gotowane są i smaczniejsze i łatwiejsze do strawienia.

Jajka na Maśle.

Rozpuścić na patelni nieco masła, a gdy się dobrze rozgrzeje, spuszczać na nie jajka, trzymając tuż nad patelnią, aby się nie rozlały, i smażyć aż białka się zetną; żółtka powinny zostać miękkiemi. Aby jajka lepiej się smażyły, radzą włożyć je przed smażeniem na parę minut w ciepłą wodę.

Jajka na Occie.

Wrzucić na patelnię pół łyżki masła, a gdy się rozgrzeje, poprószyć odrobiną mąki, wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany, łyżkę octu i dwie łyżki zimnej wody, dodać soli do smaku i dobrze wymieszać na ogniu. Gdy się zagotuje, wpu-

ścić po jednemu ze skorupek, trzymając tuż nad patelnią, cztery do sześciu jaj; gdy białka zaczną się ścinać, przykryć pokrywą i postawić patelnię na wolnym ogniu, aby powoli doszły. Jeżeli sos za kwaśny, dodać nieco cukru.

Jajecznica Pieczona.

Wysmarować formę do ciast masłem, i wbić do niej ośm jaj; posypać solą i pieprzem, wlać trzy łyżki śmietanki i łyżkę masła, które należy rozrzucić w małych kawałeczkach po całej powierzchni. Wstawić w średnio gorący piec na dwadzieścia minut i natychmiast wydać na stół.

Jajecznica Szwajcarska.

Rozsmarować łyżkę masła na dnie blaszanej miseczki lub formy do ciasta i na wierzch nasypać dwie łyżki tartego sera, starając się rozpostrzeć ser równo po całem naczyniu, na to zaś wbić cztery do sześciu jaj, czyniąc to ostrożnie, aby nie rozbić żółtek; posypać solą i pieprzem i polać łyżką lub dwiema śmietanki i nasypać na wierzch dość grubą warstwę tartego sera, poczem wstawić w wolny piec na piętnaście do dwudziestu minut.

Jajecznica po Hiszpańsku.

Przemyć w zimnej wodzie filiżankę ryżu, wodę odcedzić, ryż wsypać do rądelka, zalać dwiema kwartami wrzącej wody, wsypać czubatą łyżeczkę soli i gotować pół godziny. Po ugotowaniu wyrzucić na durszlak, a gdy wszystka woda się odcedzi, wrzucić ryż do rądelka i rozmieszać z łyżką masła, poczem rozpostrzeć go

na gorącym półmisku i na to dopiero ułożyć jaja gotowane w koszulkach lub sadzone.

Jajecznica Kubańska.

Wziąć parę łyżek usiekanego mięsa, przyprawionego z pieprzem i solą jak na kiełbasę, dodać łyżeczkę drobno posiekanej cebuli i zasmażyć na patelni z odrobiną tłuszczu lub masła. Ubić sześć jaj i wlać do mięsa, postawić patelnie na małym ogniu i smażyć, wciąż mieszając, aż jaja się zetną. Wyłożyć na gorącą salaterkę i podać na grzankach z białego chleba.

Jajecznica z Serem.

Pokrajać ser w cienkie plasterki i wyłożyć niemi dno i boki blaszanego talerza. Rozmieszać w filiżance mleka łyżeczkę mocnej musztardy z łyżeczkę soli i odrobiną czerwonego pieprzu i połowę tej mieszaniny polać na ułożony ser. Rozbić pięć jaj ostrożnie, aby nie naruszyć żółtek i wlać na ser, a na wierzch resztę mleka. Wstawić w piec na około dziesięć minut; gdy jaja się zetną, wyjąć i natychmiast wydać na stół.

Jajecznica z Sardynkami.

Zagrzać na patelni łyżkę masła z dwiema łyżkami śmietanki lub mleka, a gdy się zagotuje, wbić cztery jaja i mieszać łyżką, trzymając na ogniu, aż jaja się ledwie zaczną ścinać, a wtedy wrzucić cztery obrane z ości i skórki sardynki, pokruszone na małe kawałeczki i smażyć dalej parę minut; wlać pół łyżki sosu Worcestershire i natychmiast wydać na stół.

Jajecznica z Pomidorami.

Wziąć filiżankę marynowanych pomidorów, dodać szczyptę sody do pieczenia i łyżeczkę masła, wlać w rądelek i zagotować, a wtedy wbić w pomidory trzy całe jaja i gotować chwilkę, mieszając lekko, aż jaja się zetną. Posolić, dodać trochę pieprzu i wydać na stół z grzankami, lub też wyłożyć na grzanki z dużych plastrów białego chleba, posmarowane masłem.

Jajecznica Gotowana.

Ubić pięć lub sześć jaj aż będzie jednolita masa, poczem wlać je w rądelek z gotującą się osoloną wodą i gotować dwie minuty, mieszając łyżką; wylać wszystko na durszlak, wodę odcedzić, a jajecznicę wyłożyć na półmisek i ubrać cienkiemi plasterkami smażonej wędzonki. Wody ma być w rądelku dużo, conajmniej dwie kwarty na sześć jaj.

Omlet z Serem.

Ubić dobrze pięć żółtek, dodać do nich pięć łyżek mleka, małe pół łyżeczki soli i dwie szczypty pieprzu. Ubić pozostałe białka na sztywną pianę i lekko zmieszać z żółtkami. Wysmarować masłem dużą patelnię, rozgrzać ją dobrze i wlać jaja, przykryć pokrywą i smażyć na wolnym ogniu aż spodnia strona dobrze się zrumieni, poczem wstawić na minutę w piec, aby omlet trochę obeschł na wierzchu. Po wyjęciu z pieca utrzeć pół filiżanki sera, posypać na wierzch omletu, złożyć go we dwoje i zaraz podać na stół.

Omlet z Rybą.

Ubić cztery jaja, dodać do nich z pół funta jakiejkolwiek gotowanej lub smażonej ryby zimnej, obranej z ości i pokruszonej na małe kawałeczki. Zmieszać dobrze i dodać soli i pieprzu do smaku, oraz trochę zielonej pietruszki. Roztopić na patelni pół łyżki masła, wlać jaja z rybą i smażyć na wolnym ogniu aż cała masa się zetnie, a wtedy złożyć we dwoje, wyłożyć na gorący półmisek i wydać.

Omlet z Kalafiorami.

Ugotować kalafiory w osolonej wodzie aż do miękkości, odcedzić i połamać na małe kawałeczki. Ubić cztery jajka z małą łyżeczką mączki kukurydzanej (corn starch), włożyć kalafiory i usmażyć na patelni aż jaja się zetną, poczem złożyć we dwoje i wydać na stół.

Omlet ze Szparagami.

Ugotować kilkanaście szparagów w osolonej wodzie do miękkości, czyli około piętnastu minut; pokrajać miękkie końce na małe kawałeczki. Ubić cztery lub pięć jaj i wylać na patelnię w której rozpuszczono łyżkę masła i postawić na wolnym ogniu. Gdy jaja się zetną, wsypać na wierzch szparagi, złożyć omlet we dwoje, aby szparagi były w środku, i zaraz wydać.

Omlet z Jabłkami.

Ugotować na miękko sześć dużych jabłek i przetrzeć przez sito; póki gorące, dodać filiżankę cukru i łyżeczkę masła, dobrze wymieszać i ostudzić. Rozpuścić na patelni łyżkę masła, wsypać filiżankę tartej bułki i usmażyć aż się

zrumieni. Ubić trzy jaja, dodać do ostudzonej masy jabłkowej i dobrze wymieszać. Wysmarować masłem formę blaszaną do ciast, nasypać usmażonej bułki na dno i ściany, włożyć na to masę jabłkową, na wierzch znowu tartą bułkę i wstawić w średnio gorący piec na pół godziny. Omlet ten podaje się zazwyczaj na zimno z cukrem i śmietanką, można wszakże i na gorąco go podawać.

Omlet ze Szpinakiem.

Starannie obrać z korzonków i przemyć w kilku wodach listki szpinaku, poczem wrzucić w duży rądel z wrzącą wodą i ugotować, następnie zaś wyrzucić na sito, aby wszystka woda odciekła, a wtedy usiekać drobniutko, posolić i rozprowadzić trochą słodkiej śmietanki. Rozbić cztery jajka, bijąc je tylko jedną minutę, i wylać na patelnię z gorącem masłem, pomieszać parę razy widelcem i smażyć aż jaja się zetną, wtedy zaś położyć na wierzch gorącego szpinaku, układając go podłużnie, omlet złożyć we dwoje, aby szpinak był w środku, i wydać na stół.

Jaja Zapiekane po Hiszpańsku.

Potrawę tę najlepiej przyrządzać w glinianej miseczce, ale można użyć i rądelka. Rozpuścić łyżkę masła, wsypać drobno usiekaną cebulę, trochę pieprzu, łyżeczkę usiekanej zielonej pietruszki i łyżkę usiekanego zielonego pieprzu; smażyć to na wolnym ogniu kilka minut, a następnie wbić sześć jaj tak ostrożnie, aby nie uszkodzić żółtek. Jak tylko jaja się usmażą na jednej stronie, przewrócić je na drugą. Podać

na stół w tem samem naczyniu, w którem się jaja smażyły.

Jaja a la Milanese.

Przemyć pół filiżanki ryżu i ugotować do miękkości w dużej ilości osolonej wody i odcedzić. Ugotować na twardo sześć jaj; wyjąć żółtka i posiekać; włożyć dwie łyżki masła w rądelek, wlać pół filiżanki rosołu, zagotować i następnie dodać ryż i żółtka, soli do smaku i nieco czerwonego pieprzu; postawić na ogniu aby całą masę zagrzać, poczem ułożyć na półmisku wyłożonym grzankami z białego chleba, posmarowanemi masłem, lub też nakładać masę na grzanki i te następnie ułożyć na półmisku, a po wierzchu ubrać pokrajanemi w paski lub plasterki białkami.

Jajka w Koszulkach po Amerykańsku.

Głęboką patelnię napełnić do połowy wodą, wlać półtorej łyżki octu i pół łyżki soli; postawić na ogień. Gdy woda się zagotuje, spuszczać na patelnię ostrożnie rozbite jajka i gotować aż białka się zetną. Ukrajać cienkie plasterki białego chleba i ususzyć aż do zrumienienia, w gorącym piecu, lub też na maszynce do robienia grzanek; póki grzanki gorące, posmarować masłem i na każdej położyć jedno jajko i natychmiast wydać na stół. Do gotowania jaj najlepiej używać specyalnych foremek blaszanych bez dna, które wstawia się w wodę; gotowane w nich jaja nie rozpłyną się i mają ładną formę.

Jaja z Sosem Szynkowym.

Posiekać bardzo drobno jedną-ósmą funta gotowanej szynki z jedną cebulą i dwoma gałązka-

mi zielonej pietruszki, wsypać w mały rądelek, wlać pół filiżanki wody, szczyptę pieprzu i dusić pod pokrywą z piętnaście minut. Ugotować cztery jaja w koszulkach (najlepiej jest używać do tego specyalnych blaszanych foremek bez dna, bo inaczej białka się rozpłyną), wyłożyć na półmisek, pokropić zlekka sokiem cytrynowym, a następnie zalać je powyżej opisanym sosem, który wpierw należy przecedzić przez sito, i powtórnie zagotować.

Jajka Faszerowane.

Ugotować ośm jaj na twardo; gotować należy piętnaście minut. Obrać ze skorupek i następnie każde jajko przekroić wpoprzek na dwie połowy. Wyjąć żółtka, nie naruszając wszakże białek, rozetrzeć je na masę i zmieszać z dwiema łyżkami gotowanej szynki, posiekanej bardzo drobno, dodać dwie łyżki octu, soli i pieprzu do smaku, a także łyżeczkę musztardy; wymieszać wszystko należycie i masą tą nakładać próżnię w białkach, powstałą po wyjęciu żółtek. Skrajać płasko jeden koniec jajka, aby je można było postawić, poczem ułożyć na półmisku i polać sosem zrobionym z pozostałego farszu, rozprowadzonego octem.

Jajka w Majonezie.

Ugotować jajka na twardo, gotując pięć minut conajmniej i wrzucić w zimną wodę. Gdy zupełnie ostygną, obrać ze skorup i przekrajać każde na dwie połowy ostrym nożem. Zrobić sos majonezowy, taki jakiego się używa do ryb (patrz sosy, rozdział VI.), ale trochę gęstszy i bardziej osolony, każdą połówkę jajka umoczyć

w tym sosie i ułożyć zgrabnie na talerzu, a na środku położyć przekrajaną na pół zieloną śliwkę. Podaje się na śniadanie lub na przekąskę.

Jaja po Chińsku.

Ugotować na twardo cztery jaja, gotując je conajmniej piętnaście minut; włożyć w zimną wodę i obrać ze skorupek. Okrajać białka wokoło nożem tak, aby nie naruszyć żółtek; pokrajać białka w cienkie paski, co najlepiej da się uskutecznić nożyczkami. Zrobić grzanki z czterech dużych plasterków chleba, położyć je na gorącym półmisku i na każdej z tych grzanek ułożyć pokrajane białka, nadając im formę gniazda, a na samym środku położyć całe żółtko i wokoło niego posypać siekanej zielonej pietruszki tyle, ażeby się utworzył zielony krążek; posolić i popieprzyć. Wokoło każdego gniazda, na zewnątrz białek, nalać na grzanki sporo gęstego sosu pomidorowego i wydać. Potrawa ta przedstawia się bardzo ładnie z powodu kontrastu czterech kolorów.

Siekanka z Jaj i Kartofli.

Obrać i ugotować sześć średnich kartofli, odcedzić wodę i odstawić aby ostygły. Ugotować na twardo sześć jaj (gotować należy piętnaście minut) i wrzucić w zimną wodę, a gdy ostygną, usiekać razem z kartoflami nie bardzo drobno. Masę tę posolić, dodać pieprzu i włożyć w rądelek z łyżką masła i dwiema łyżkami śmietanki lub mleka; postawić na ogniu, powoli mieszać, a gdy się zagotuje, wydać natychmiast na stół.

Zapiekana Szynka z Jajami.

Wziąć jedną filiżankę drobniutko usiekanej gotowanej szynki, dwa jaja gotowane na twardo, jedną filiżankę tartej bułki lub białego chleba, łyżkę roztopionego masła, filiżankę mleka z rozmieszanemi w niem dwiema łyżkami mączki kukurydzanej, soli i pieprzu do smaku. Zmieszać dobrze tartą bułkę i masło; posiekać drobno białka; utrzeć na gładką masę żółtka. Wziąć mały rądelek i na dno wsypać trochę szynki, następnie bułkę, białka i na koniec żółtka, aż rądelek będzie pełny, a wtedy na to wszystko wlać mleko z mączką, wstawić w piec na pół godziny i wydać na gorąco.

Szarlotka z Jaj.

Ugotować na twardo pięć jaj i pokrajać w cienkie plasterki. Na dno formy do ciast nasypać warstwę tartej bułki i następnie ułożyć warstwę pokrajanych jaj, soli i pieprzu do smaku i kilka małych kawałeczków masła; na to znowu warstwę bułki i jaj i tak dalej, aż forma się napełni. Na wierzch nasypać tartej bułki i wlać z filiżankę mleka, poczem upiec w wolnym piecu aż się wszystko dobrze zrumieni.

Grzanki Czeskie.

Ubić dobrze dwa jaja, dodać pół filiżanki mleka, łyżeczkę soku cebulowego, ćwierć łyżeczki soli i szczyptę pieprzu i należycie wszystko wymieszać. Pokrajać w średnie plastry biały chleb, najlepiej czerstwy, maczać obie strony w powyższej mieszaninie i smażyć w maśle na patelni aż się dobrze zrumieni na obu stronach.

ROZDZIAŁ IX.

Potrawy z Mąki i Jaj.

POTRAWY Z MĄKI I JAJ.

Bliny Polskie.

Kwartę mąki pszennej i pół kwarty gryczanej rozczynić z dobrą kwartą słodkiego mleka o temperaturze letniej; dodać tabliczkę drożdży, rozrobionych w mleku i dolać jeszcze tyle mleka, aby ciasto było rzadkie; postawić w ciepłem miejscu. Gdy zanadto urośnie, zamieszać i powtarzać to mieszanie za każdym razem gdy ciasto za bardzo urośnie; najlepiej rozczyniać ciasto rano, aby mieć je gotowe do użycia za kilka godzin. Na dziesięć minut przed smażeniem blinów wbić w ciasto cztery żółtka, białka zaś ubić na pianę i także dodać do ciasta, zlekka tylko mieszając. Smażyć należy na małej patelni, lejąc łyżką ciasto tak,aby się po całej patelni rozlało. Gdy z jednej strony się przyrumieni, przewrócić nożem lub łopatką na drugą; po usmażeniu układać jeden na drugim na półmisku, który powinien stać na piecu lub na parze; smarować patelnię sklarowanem masłem. Do blinów tych podaje się rozpuszczone masło i śmietanę.

Bliny na Proszku.

Do dwóch filiżanek mąki wsypać trzy łyżeczki proszku do pieczenia i ćwierć łyżeczki soli i przesiać parę razy przez sito, poczem wlać

półtorej filiżanki słodkiego mleka, jedno ubite jajko i ćwierć filiżanki rozpuszczonego masła; przed dodaniem masła ubić doskonale. Lać łyżkę na gorącą patelnię i smażyć; gdy spodnia strona usmaży się dostatecznie, przewrócić na drugą. Jeżeli bliny przystają do patelni, radzą nie smarować patelni, lecz włożyć łyżeczkę masła do ciasta, a nie będzie dymu.

Bliny na Sodzie.

Przesiać parę razy dwie filiżanki mąki z połową łyżeczki soli i jedną łyżeczką sody, a następnie dodać powoli dwie filiżanki kwaśnego mleka, dwa ubite jajka i dwie łyżki rozpuszczonego masła. Ubić należycie przed dodaniem masła, a potem wymieszać z masłem i smażyć na gorącej patelni.

Bliny Francuskie.

Przesiać dwie filiżanki mąki z łyżką cukru i ćwiercią łyżeczki soli; dodać powoli filiżankę mleka i trzy ubite jajka, poczem mocno ubijać najmniej pięć minut. Usmażyć na gorącem maśle, posmarować grubo konfiturami lub powidłami, zwinąć w rurkę, posypać cukrem i natychmiast wydać.

Bliny z Chleba.

Półtorej filiżanki tartego chleba zalać dwiema filiżankami słodkiego mleka, dodać łyżkę masła i gotować w podwójnym rądelku piętnaście minut, poczem przetrzeć przez sito i postawić w chłodnem miejscu. Gdy zupełnie ostygnie, dodać dwa ubite żółtka i filiżankę mąki, przesianej z dwiema łyżeczkami proszku do pieczenia i niepełną łyżeczką soli; wymieszać

dobrze i dodać białka, ubite na sztywną pianę. Usmażyć na gorącej patelni jak zwykle bliny.

Bliny z Ryżu.

Do dwóch filiżanek gotowanego ryżu dodać po kolei: dwie łyżki rozpuszczonego masła, pół filiżanki mleka, pół filiżanki mąki pszennej, dwa ubite jajka; ubić to wszystko należycie i smażyć na gorącej patelni. Można także użyć proszku do pieczenia lub sody; używając sodę, wziąć kwaśne mleko zamiast słodkiego.

Bliny Gryczane.

Zalać wrzącą wodą pół filiżanki mąki kukurydzanej, dodać pół łyżeczki soli, rozmieszać i postawić w chłodnem miejscu. Gdy ostygnie do temperatury letniej, dodać pół filiżanki mąki pszennej i filiżankę gryczanej, a także pół tabliczki drożdży, rozpuszczonych w małej ilości letniej wody. Rozczyn ten zrobić należy wieczorem. Na drugi dzień zlać wodę, która się zebrała na wierzchu, dodać pół filiżanki mleka z ćwiercią łyżeczki sody i dobrze wymieszać, poczem smażyć na patelni jak zwykle bliny.

Bliny Kartoflane.

Utrzeć na tarce kartofle i do dwóch filiżanek masy kartoflanej dodać dwa ubite jaja, łyżkę mąki pszennej, pół łyżeczki soli i odrobinę pieprzu; ubić wszystko doskonale i smażyć na maśle. Radzą obrać kartofle wieczorem i wrzucić w zimną wodę, w której mają leżeć całą noc, a utrzeć je dopiero na drugi dzień, tuż przed użyciem.

Bliny Graham.

Do dwóch filiżanek zagotowanego mleka wsypać łyżeczkę cukru i łyżeczkę soli, rozmieszać i postawić w chłodnem miejscu. Gdy ostygnie do temperatury letniej, dodać pół tabliczki drobno pokruszonych drożdży i mieszać aż się rozpuszczą, poczem wsypać filiżankę mąki graham i filiżanki pszennej, dobrze ubić i postawić na całą noc w chłodnem miejscu. Na drugi dzień rano dodać ćwierć łyżeczki sody, rozpuszczonej w dwóch łyżkach ciepłego mleka, i smażyć na gorącej patelni jak zwykłe bliny.

Bliny Kukurydzane.

Wlać w miskę glinianą dwie filiżanki mleka; rozpuścić w pół filiżance gorącej wody łyżeczkę sody piekarskiej i pół łyżeczki soli i wlać do mleka; lekko rozbić dwa jajka i także wlać do mleka. Zmieszać pół filiżanki mąki pszennej z filiżanką mąki kukurydzanej (corn meal), wsypać do mleka i wymieszać na gładkie ciasto. Ciasto to lać łyżką na gorącą, wysmarowaną tłuszczem patelnię i smażyć na silnym ogniu.

Bliny z Zielonej Kukurydzy.

Skrajać ostrym nożem ziarna z szyszek zielonej kukurydzy, lub też wziać kukurydzy marynowanej w puszce; do półkwaterka takiej masy dodać dwa dobrze ubite jajka, soli i pieprzu, rozmieszać na gładkie ciasto, kłaść łyżką na wysmarowaną smalcem patelnię i smażyć aż do zrumienia na wolnym ogniu.

Bliny z Dyni.

Obrać, pokrajać w kawałki i ugotować do miękkości dynię, a następnie przetrzeć przez si-

to. Wziąć tej masy jedną filiżankę, włożyć w miskę i zalać filiżanką gorącego mleka, dodać łyżkę masła, łyżkę cukru i pół łyżeczki soli, poczem postawić w chłodnem miejscu. Gdy zupełnie ostygnie, dodać jedno dobrze ubite jajko, filiżankę mąki przesianej z łyżeczką proszku do pieczenia, dobrze wymieszać i smażyć na patelni aż się dobrze na obu stronach przyrumienią.

Ołatki z Ryżu.

Utrzeć na masę dwie filiżanki zimnego gotowanego ryżu, rozmieszać dobrze z filiżanką mleka, dodać filiżankę mąki przesianej z łyżeczką proszku do pieczenia, pół łyżeczki soli, dwie łyżeczki cukru i jedno jajko. Zarobić to na wolne ciasto i kłaść łyżką na wysmarowaną tłuszczem patelnię; usmażyć aż się dobrze zrumienią. Ołatki należy robić małe, cztery lub pięć na jednej patelni. Zamiast mleka słodkiego można użyć taką samą ilość kwaśnego, ale wtedy nie dawać proszku do pieczenia, lecz pół łyżeczki sody.

Placki Kartoflane.

Utłuc gotowane kartofle na gładką masę. Na czubatą filiżankę kartofli wziąć pół filiżanki mąki, łyżkę mleka i pół łyżeczki soli. Dobrze wszystko wymieszać, wyłożyć na stolnicę i rozwałkować na grubość cala, poczem wykrawać z ciasta małe krążki, ponakłuwać widelcem i upiec w gorącym piecu. Podać na gorąco z masłem.

Placki z Pasternaku.

Ugotować do miękkości i następnie utrzeć na masę parę korzeni pasternaku. Wziąć tej masy

półtorej filiżanki, dodać jedno jajko, łyżkę mąki, soli i nieco pieprzu, wymieszać dobrze i wyrobić z tej masy cienkie placki które następnie usmażyć na patelni w maśle lub tłuszczu. rumieniąc ładnie na obu stronach.

Pączki z Sera.

Uwiercić w donicy trzy uncye mąki z jedną uncyą masła, z dodatkiem pół łyżeczki soli i szczypty czerwonego pieprzu, poczem wlać powoli pół filiżanki wody, wciąż mieszając, a nanastępnie trzy uncye tartego sera, zmieszanego z jednem żółtkiem; ubić białko na sztywną pianę i zmieszać z ciastem na samym ostatku. Nabierać łyżką i wrzucać we wrzący tłuszcz, którego musi być dużo, i smażyć do zrumenienia, tak samo jak pączki.

Kluski Francuskie.

Uwiercić w donicy na śmietanę pół łyżki tłuszczu i łyżkę dobrego masła, a gdy zbieleje, wbić po jednemu dwa żółtka i trzeć dalej aż zgęstnieje, wiercąc wciąż w jedną stronę, a wtedy wbić jedno całe jajko i trzeć dalej chwilę, poczem wsypać czubatą łyżkę przesianej mąki, sypiąc bardzo wolno i jednocześnie rozcierając, aż się zrobi gęsta, jednolita masa. Tak przygotowane ciasto nabierać łyżką i kłaść w duży rądel z wrzącą wodą, a gdy wypłyną, wybierać ostrożnie łyżką na gorącą salaterkę. Przetrzeć przez sito dwie łyżki dobrych powideł, wsypać trochę cukru i dwie łyżki śmietany, oraz dodać trochę mielonego cynamonu, rozetrzeć doskonale, poczem wlać jeszcze trzy łyżki śmietany, lekko wymieszać i polać wyłożone na salaterkę kluski.

Kluski Parzone z Serem.

W pół kwarty wody włożyć filiżankę masła, soli do smaku i razem zagotować, poczem w gotującą się wodę wsypać pół kwarty mąki pszennej i mieszać dobrze, aż od rądla odstanie, poczem postawić w chłodnem miejscu. Gdy zupełnie ostygnie, wbić po jednemu cztery jaja, po każdem ubijając mocno, aż będzie jednolita masa. W obszernym rądlu zagotować dużo wody i we wrzącą wodę kłaść łyżką średnie kluski i przykryć pokrywą. Gdy dobrze podrosną, wyjmować łyżką durszlakową na półmisek wysmarowany masłem; po wierzchu polać następnie masłem i posypać tartym serem i znowu polać masłem, poczem wstawić w gorący piec na dwadzieścia minut, aby się dobrze po wierzchu obrumieniły.

Kluski z Kartofli.

Obrać i ugotować półtorej kwarty mączystych kartofli w osolonej wodzie, odcedzić i rozetrzeć w tymże garnku lub rądelku, poczem wyrzucić na donicę od ciasta, dodać jedną utartą bułkę, cztery żółtka, filiżankę mąki, soli do smaku i odrobinę majeranku i dobrze utrzeć wałkiem, a wtedy dodać pianę z ubitych czterech białek i powoli wymieszać. Tak przygotowane ciasto wyrzucić na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować na grubość palca, dobrze utarzać w mące i krajać duże kluski, formy pierogów leniwych, które następnie ugotować w dużej ilości wody w obszernym rądlu, a gdy wypłyną na wierzch, wyjmować łyżką durszlakową i kłaść prosto na półmisek, polać przysmażoną młodą słoniną i wydać.

Kluski Krajane.

Pół kwarty mąki zagnieść z jednem jajkiem i taką ilością wody, aby ciasto nie było zbyt twarde, rozwałkować na stolnicy, pokrajać na półtoracalowe paski, a następnie paski te położyć jeden na drugim, przesypując mąką aby się nie zlepiły i pokrajać na kluski dowolnej szerokości. Tak pokrajane kluski wrzucić we wrzącą osoloną wodę i gotować aż wypłyną na wierzch, a wtedy je odcedzić, wyłożyć na salaterkę i polać gorącem masłem lub przysmażoną młodą słoniną.

Kluski z Makiem.

Przyrządzić i ugotować kluski jak powyżej, poczem uwiercić w donicy pół funta oparzonego poprzednio maku z ćwiercią funta cukru lub miodu, polać nim kluski, dobrze wymieszać i natychmiast wydać.

Kluski Saskie.

Kwartę tartej bułki sparzyć półkwaterkiem gorącego mleka i niech tak postoi aż bułka wypęcznieje, a wtedy wbić trzy żółtka, dodać pół łyżki masła, łyżkę usiekanej szynki lub skwarek, soli do smaku, a także jedną pokrajaną w drobną kostkę i przysmażoną na maśle bułkę i białka ubite na pianę; wszystko to wymieszać i przysmażyć na sklarowanem maśle. Wysypać mąką stolnicę, umaczać ręce w mące i z masy powyższej wyrabiać okrągłe kluski, nieco większe od włoskiego orzecha, które następnie ugotować w osolonej wodzie. Wziąć ośm dojrzałych słodkich gruszek, obrać, przekrajać każdą na pół, wybrać ziarnka, włożyć w rądelek i za-

lać taką ilością wody, aby zaledwie gruszki objęła, dodać cukru, cynamonu i odrobinę anyżu i gotować aż będą miękkie, a wtedy zaprawić filiżanką kwaśnej śmietany z łyżką mąki, zagotować i sosem tym polać wyłożone na salaterkę kluski, a wokoło obłożyć plasterkami gorącej gotowanej wędzonki i wydać na stół.

Kluski Gryczane.

Wziąć funt mąki gryczanej, dodać soli i tyle ciepłej wody, aby ciasto było dość rzadkie. Wymieszać należycie i kłaść łyżką na wrzącą wodę spore kluski; gdy wypłyną na wierzch, wyłożyć na salaterkę i polać przysmażoną słoniną.

Knedle ze Słoniną.

Zalać dużą filiżanką gorącego mleka pół kwarty tartej bułki i niech postoi kilka minut, poczem wbić cztery żółtka, posolić do smaku; zasmażyć ćwierć funta drobno pokrajanej słoniny, ostudzić i wlać do ciasta wraz ze skwarkami, dodać dwa białka ubite na pianę, jednocześnie sypiąc dużą filiżankę mąki pszennej; wymieszać starannie, wyrzucić na stolnicę i wyrabiać kluski wielkości włoskiego orzecha, podsypując mąką, aby się nie lepiły, następnie zaś ugotować w dużej ilości wody w obszernym rądlu. Gdy wypłyną na wierzch i dobrze napęcznieją, wyjmować łyżką durszlakową na salaterkę i polać przysmażoną słoniną.

Pierogi Leniwe.

Funt świeżego twarogu wycisnąć starannie z serwatki i rozetrzeć w donicy z czterema żółtka-

mi i łyżką masła, dodać soli do smaku i łyżkę mąki pszennej i dobrze uwiercić, a wtedy dodać pianę z jednego białka, lekko wymieszać i wyrzucić na stolnicę grubo posypaną mąką; utarzać z tego ciasta długi wałek, nakarbować nożem i następnie krajać na ukośne kawałki. Tak pokrajane pierożki ugotować w bardzo dużym rądlu, pełnym wrzącej wody, a gdy wypłyną na wierzch, wyjmować łyżką durszlakową i układać na półmisku, poczem polać gorącem masłem z rumianą bułeczką i wydać.

Pierogi z Serem.

Zagnieść nie bardzo twarde ciasto, biorąc na kwartę mąki jedno jajko i tyle wody, ile potrzeba, rozwałkować i nakładać na nie kupki sera, roztartego dobrze z masłem, żółtkiem i cukrem, poczem przykryć ciastem i wykrawać pierożki kieliszkiem lub małą szklaneczką. Wrzucić na wrzącą wodę w obszernym rądlu, a gdy spłyną na wierzch, wyjmować łyżką durszlakową i układać na półmisku, poczem polać rozpuszczonem masłem i wydać, podając osobno kwaśną śmietanę. Kto lubi, można dodać do sera szczypiorku drobno usiekanego lub rodzenków.

Pierogi z Jagodami.

Zagnieść mąkę z jajkiem i wodą na twarde ciasto, rozwałkować bardzo cienko na stolnicy i nakładać małe kupki jagód, które następnie posypać cukrem, ciasto zawinąć i dobrze brzegi zlepić, posmarowawszy je poprzednio białkiem, aby się podczas gotowania nie rozlepiły, poczem zostawić na stolnicy na pół godziny, aby sok puściły. Zagotować dużo wody w obszer-

nym rądlu i rzucać na nią pierogi, gotować aż wypłyną na wierzch, a wtedy wyjmować ostrożnie durszlakową łyżką i układać na półmisku. Jeżeli pierogi te robi się z wisien, należy wyjąć z nich pestki i odlać nadmiar soku. Podają się na stół z cukrem i kwaśną śmietaną.

Pierogi z Grzybami.

Sparzyć gorącą wodą ćwierć funta suszonych grzybów, dobrze wymyć, ugotować do miękkości i bardzo drobno posiekać. Upiec i usiekać dwie cebule, przesmażyć w łyżce masła i dodać do grzybów, a także wsypać garść tartej bułki, oraz soli i pieprzu do smaku i wszystko dobrze wymieszać. Zagnieść ciasto z mąki, jajka i wody, jak zwykle na pierogi, nakładać kupki masy grzybowej i wyrzynać kieliszkiem małe pierożki, zalepić dobrze brzegi i gotować w dużym rądlu, a po wyłożeniu na półmisek polać masłem.

Pierogi z Grzybami i Kapustą.

Zrobić ciasto z kwaterki mąki, jednego jajka i takiej ilości wody, aby nie było zbyt twarde i cienko rozwałkować na stolnicy. Poszadkować małą główkę świeżej kapusty i odgotować w osolonej wodzie, poczem wodę odcedzić i kapustę drobno usiekać. Ugotować osobno kilka suszonych grzybków do miękkości i drobno usiekać, a także drobniutko usiekać jednego dobrze wymoczonego i obranego ze skóry i ości śledzia. Zasmażyć łyżkę masła z takąż ilością posiekanej cebuli i następnie włożyć w to masło kapustę i dusić aż będzie zupełnie miękka, poczem dodać grzyby i śledzia, dobrze wszystko wymieszać i wsypać pieprzu do smaku.

Kupki z powyższej masy nakładać na rozwałkowane ciasto, wycinać kieliszkiem małe pierożki, brzegi starannie zlepić i ugotować we wrzącej wodzie jak każde inne pierogi. Wydać na półmisku polane roztopionem masłem.

Pierogi z Kartofli ze Śliwkami.

Obrać i ugotować w osobnej wodzie kwartę mączystych kartofli, utrzeć wałkiem w donicy, wlać łyżkę mleka i wbić jedno całe jajko i jedno żółtko, następnie utrzeć na jednolitą masę i wtedy wsypać pół funta przesianej mąki pszennej i zagnieść na niezbyt gęste ciasto. Utarzać ręce w mące, brać po kawałeczku tego ciasta, rozciągnąć i zawijać w każdy kawałek jedną dojrzałą śliwkę, bez wyjmowania z niej pestki, starając się,aby warstwa ciasta wokoło śliwki była cienka i równa. Tak przygotowane kluski wrzucić w duży rądel napełniony wodą i ugotować, poczem wyłożyć na półmisek, polać gorącem masłem i wydać.

Pierogi z Powidłami.

Zagnieść ciasto z jajkiem i wodą i rozwałkować na stolnicy bardzo cienko, poczem nakładać na nie kupki powideł lub konfitur, wykrawać kieliszkiem małe pierożki, posmarować brzegi wodą i zlepić mocno, a wtedy ugotować je w obszernym rądlu pełnym wody. Wyjmować ostrożnie łyżką durszlakową na półmisek, polać masłem, posypać cukrem z cynamonem i wydać, podając osobno kwaśną śmietanę.

Pierogi ze Szpinakiem.

Zagnieść zwykłe ciasto z jajkiem i wodą, jak powyżej i nakładać kupki szpinaku, ugoto-

wanego w osolonej wodzie i następnie starannie roztartego w donicy, lub też przefasowanego przez sito. Zawijać i gotować tak samo jak i inne pierogi zawijane, a wydając polać gorącem masłem i posypać tartym serem.

Makaron z Szynką w Cieście.

Pół funta mąki, jedno żółtko, ćwierć funta masła i łyżeczkę cukru zarobić na ciasto kruche, poczem wysmarować rądelek lub formę masłem i wyłożyć tem ciastem. Połamać w kawałki pół funta makaronu włoskiego, ugotować w osolonej wodzie i wymieszać z ćwiercią funta szynki gotowanej, pokrajanej w cienkie paseczki, dodać ćwierć funta dobrego masła i łyżkę tartego sera, najlepiej parmezanu, i wszystko doskonale wymieszać, a następnie włożyć tę masę w rądelek wyłożony ciastem, przykryć z wierzchu ciastem i wstawić w średnio gorący piec. Gdy się dobrze zrumieni, wyjąć z pieca i wyłożyć na półmisek. Podaje się jako potrawę, albo jako paszteciki po zupie.

Makaron Zapiekany z Szynką.

Zrobić twarde ciasto z pół funta mąki i trzech jaj, rozwałkować cienko i pokrajać na makaron, poczem ugotować w osolonej wodzie i wyrzucić na durszlak. Pokrajać w cienkie paski pół funta szynki, włożyć w miskę wraz z makaronem, dodać łyżkę masła i łyżkę kwaśnej śmietany, wymieszać dobrze i włożyć tę masę w rądel, wysmarowany masłem i wysypany tartą bułką i wstawić w piec. Gdy się dobrze zrumieni, przewrócić na półmisek i wydać na stół.

Łazanki z Twarogiem.

Zrobić rzadkie ciasto na naleśniki, biorąc pół kwarty mleka, filiżankę mąki i cztery jaja i upiec naleśniki jak zwykle, poczem je rozłożyć, aby wystygły. Gdy już są zimne zupełnie, pokrajać je na małe czworokątne łazanki. Wziąć pół funta szynki i pokrajać w drobną kostkę, poczem dodać łyżkę rozpuszczonego masła lub parę łyżek kwaśnej śmietany i wymieszać z łazankami i następnie włożyć wszystko w rądel, wysmarowany dobrem masłem i wstawić w średnio gorący piec na trzy kwadranse dla zrumienienia. Gdy się należycie zrumieni, wyłożyć na półmisek i wydać na stół.

Łazanki z Tworogiem.

Pół kwarty mąki i jedno jajko zagnieść na twarde ciasto, rozwałkować cienko, pokrajać najpierw w paski, a następnie w czworokątne łazanki, rozrzucić po stolnicy aby trochę obeschły, a wtedy ugotować w osolonej wodzie. Pół funta lub więcej świeżego twarogu rozetrzeć z trzema żółtkami i filiżanką śmietany i dodać łyżkę cukru. Wysmarować masłem i posypać tartą bułką rądelek lub formę i na dno położyć warstwę łazanek, na to twaróg, znowu łazanki i twaróg aż wszystko wyjdzie, a wtedy wstawić w gorący piec na godzinę; gdy się dobrze zapiecze i zrumieni, wyłożyć na półmisek i wydać.

Łazanki z Kapustą.

Ugotować na osolonej wodzie zwyczajne łazanki, jak podane powyżej. Obrać z wierzchnich liści, pokrajać na ćwiartki i odgotować w wodzie jedną średnią główkę kapusty i jedną du-



żą białą cebulę, poczem tak kapustę jak i cebulę usiekać i dusić na maśle aż będzie miękka, a wtedy dodać soli i pieprzu do smaku i wymieszać na gorąco z ugotowanemi łazankami. Wysmarować grubo masłem rądelek lub formę, napełnić masą z łazanek i kapusty i wstawić w średnio gorący piec, aby się zapiekło na rumiano, poczem wyłożyć na półmisek lub salaterkę i wydać na stół.

Pyzy.

Rozczynić pół kwarty mąki pszennej z filiżanką mleka i jedną tabliczką drożdży, a gdy podrośnie, wbić dwa żółtka i jedno całe jajko, a także dodać pół łyżki masła i soli do smaku i dobrze wyrobić. Gdy zacznie znowu rosnąć, wyrzucić na posypaną mąką stolnicę, rozciągnąć ręką na grubość cala i wycinać kieliszkiem okrągłe krążki, jak na pączki, i rozłożyć na stolnicy, a gdy podrosną, wtedy wrzucać na wrzącą wodę i gotować bez pokrywy; gdy wypłyną na wierzch, wybierać łyżką durszlakową, polać masłem lub przysmażoną słoniną i natychmiast wydać na stół, bo opadną; jedząc nie należy ich krajać nożem, bo zrobi się zakalec, ale rwać widelcem.

Prażucha.

Pół kwarty mąki gryczanej i tyleż pszennej wsypać na patelnię, postawić na bardzo małym ogniu i mieszać nieustannie łyżką, aż mąka się dobrze zrumieni, a wtedy ją przesiać, a wszelkie grudki rozetrzeć łyżką. Zagotować w rądelku kwartę mleka i wtedy wsypać tę mąkę w gotujące się mleko, posolić i gotować chwilę na wolnym ogniu, wciąż mieszając, aż masa

przestanie przystawać do rądla, a wtedy zdjąć z ognia i ułożyć na półmisku, nabierając łyżką maczaną w tłuszczu, poczem polać przysmażoną słoniną.

Lemieszka.

Lemieszkę robi się w ten sam sposób co prażuchę, z tą wszakże różnicą, że podczas gdy prażuchę robi się z palonej mąki, to do lemieszki używa się surowej, poczem polewa się przysmażoną słoniną.

Kasza Jaglana Zapiekana.

Odparzyć pół kwarty kaszy jaglanej i następnie ugotować do miękkości w kwarcie niezbieranego mleka, do którego przed zagotowaniem dodać łyżkę masła. Gdy kasza już miękka zupełnie, wyłożyć rądelek cienkiemi plasterkami świeżej słoniny, w środek włożyć ugotowaną kaszę i wstawić w piec na dwie godziny, poczem przewrócić na półmisek lub salaterkę i wydać, podając osobno miałki cukier.

Kasza Gryczana.

Zagotować kwartę wody i włożyć w nią dużą łyżkę masła lub ćwierć funta pokrajanej w kostkę i przysmażonej słoniny, poczem wsypać pół kwarty kaszy gryczanej, dobrze wymieszać, przykryć pokrywą i wstawić w piec na dwie godziny. Wydając polać przysmażoną słoniną.

Kasza Jęczmienna.

Kaszę jęczmienną przyrządza się zupełnie tak samo jak gryczaną, z tą tylko różnicą, że kaszy należy sypać nieco więcej i dłużej trzymać w piecu.

ROZDZIAŁ X.

Sałaty.

SAŁATY.

Sałata po Francusku.

Przebrać i przemyć starannie sałatę, osączyć z wody i włożyć w serwetę, następnie zaś, trzymając za cztery rogi, wstrząsać serwetą mocno, aby wszelka wilgoć na niej pozostała. Ugotować na miękko jedno jajko, spuścić żółtko na miseczkę, dodać łyżkę mocnego octu, dwie łyżki oliwy, pół łyżeczki cukru i nieco soli, poczem ubić to doskonale widelcem, polać tym sosem sałatę, wymieszać dobrze i pozostawić w spokoju na dziesięć minut, poczem wydać na stół. Starać się należy, ażeby wszystkie listki sałaty były sosem pokryte.

Sałata ze Śmietaną.

Obrać, obmyć i osączyć sałatę jak powyżej, poczem zaprawić ją jak następuje: Wziąć filiżankę gęstej kwaśnej śmietany, parę łyżek octu, soli i pieprzu do smaku, oraz odrobinę cukru i wszystko to ubić w miseczce, poczem polać tym sosem sałatę i dobrze wymieszać.

Sałata a la Zamojski.

Przebrać, przemyć i osączyć sałatę jak zwykle. Ukrajać cienki lecz szeroki plaster chleba,

natrzeć czosnkiem i usmażyć na maśle, poczem położyć tę grzankę na salaterce, a na wierzch sałatę, przykryć talerzem i niech tak postoi godzinę. Po godzinie wziąć dwa ugotowane na twardo żółtka, dodać łyżeczkę mocnej musztardy, dwie łyżki oliwy, łyżkę mocnego octu i odrobinę białego pieprzu i wszystko to dobrze utrzeć na jednolitą masę i sosem polać sałatę, wymieszać i wtedy dopiero osolić do smaku, grzankę chleba zaś przedtem odrzucić.

Sałata z Ćwikłą.

Umyć liście sałaty, obsuszyć i włożyć w salaterkę. Ugotować parę czerwonych buraków, obrać i pokrajać w plasterki, z których następnie wykrawać ładne gwiazdki, serca i tym podobne i wsypać w salaterkę tak, aby buraki były w środku, a sałata wokoło. Polać wszystko oliwą z octem i pieprzem, lub też sosem majonezowym.

Sałata z Fasoli Strączkowej.

Ugotować zieloną fasolę strączkową w osolonej wodzie, poczem odcedzić i odstawić aby ostygła. Gdy już zupełnie zimna, wyłożyć na salaterkę i polać następującym sosem: Łyżeczkę utartej cebuli, łyżeczkę soku cytrynowego, łyżeczkę soli, łyżeczkę miałkiego cukru, dwie szczypty pieprzu, dwie szczypty suchej musztardy i łyżkę oliwy dobrze razem wymieszać.

Sałata z Jaj.

Ugotować na twardo sześć jaj i wrzucić w zimną wodę. Gdy zupełnie ostygną, obrać ze

skorupek i pokrajać w cieniutkie plasterki; najlepiej krajać wzdłuż. Wyłożyć salaterkę listkami sałaty, ułożyć na niej pokrajane jaja i polać jednym z dwóch następujących sosów: Pół filiżanki octu, dwie łyżki tartej bułki, łyżeczkę musztardy, łyżeczkę nasienia selerów, łyżkę masła i nieco pieprzu zmieszać razem. Albo: Rozpuścić dwie łyżki masła, dodać łyżkę soku cytrynowego, łyżkę drobno usiekanych kwaszonych ogórków, soli i pieprzu do smaku i nieco utartej skórki cytrynowej; zmieszać i polać.

Sałata z Kartofli No. 1.

Ugotować kwartę kartofli nie obierając ich, ostudzić, obrać i pokrajać w cienkie plasterki. Rozetrzeć należycie jedno surowe żółtko z solą i białym pieprzem, poczem dodać ćwierć funta oliwy, lejąc powoli i wciąż ucierając; gdy dobrze zgęstnieje, dodać octu do smaku, wsypać drobno usiekanego szczypiorku i pietruszki, polać tym sosem kartofle w salaterce, lekko wymieszać i pozostawić w spokoju na kilka godzin, aby kartofle przeszły zaprawą, poczem podać.

Sałata z Kartofli No. 2.

Ugotować kwartę nieobranych kartofli, odcedzić wodę i postawić na chwilę na gorącym piecu, aby obeschły, poczem obrać i pokrajać na cienkie plasterki póki gorące i natychmiast polać następującym sosem: Ćwierć funta tłustej wędzonej słoniny pokrajać w drobną kostkę, wrzucić na patelnię i wysmażyć na małym o-

gniu. Usiekać drobniutko jedną cebulę, dodać pół filiżanki gorącej wody, pół filiżanki gorącego octu i dużą łyżeczkę soli; wymieszać w misce i dodać trochę czarnego pieprzu. Gdy słonina dobrze się wysmaży i skwarki zrumienią, lać do niej dwie łyżki oliwy, wymieszać i wlać do miski z octem i wodą, lejąc ostrożnie, aby nie pryskało, zmieszać i polać tem ułożone w salaterce kartofle, wymieszać wszystko razem i wydać na stół. Sałatę tę najlepiej jest podawać zaraz po jej przyrządzeniu.

Sałata z Kartofli No. 3.

Pokrajać kwartę gotowanych zimnych kartofli na plasterki jednakowej wielkości; posiekać bardzo drobno jedną sporą cebulę. Zmieszać trzy łyżki oliwy, łyżkę octu, pół łyżeczki soli i trzy szczypty pieprzu. Sos ten wlać w kartofle i dobrze wszystko wymieszać. Można dodać nieco siekanej zielonej pietruszki.

Sałata z Kartofli No. 4.

Posiekać dość grubo gotowane kartofle. Na kwartę kartofli wziąć trzy na twardo ugotowane jajka i posiekać je; drobniutko usiekać lub utrzeć na tarce jedną dużą cebulę. Układać warstwami w ten sposób, że na dno salaterki sypie się warstwę kartofli zmieszanych z sosem, potem warstwę siekanych jaj zmieszanych z cebulą, a na to soli i pieprzu do smaku, następnie znowu warstwę kartofli i tak dalej, aż wszystko się użyje. Sos do kartofli robi się jak następu-

je. Ubić dobrze jedno jajko i zmieszać z filiżanką octu; postawić na ogniu i zagotować parę razy, mieszając jednocześnie; odstawić aby ostygło. Gdy już zupełnie ostygnie, ubić dwie trzecie filiżanki śmietanki i zmieszać z octem.

Sałata z Kalafiorów.

Ugotować duży kalafior w dwóch kwartach osolonej wody aż do miękkości, co powinno zabrać pół godziny czasu, lub nieco dłużej, poczem wodę odcedzić i kalafior postawić w chłodnem miejscu. Gdy już zupełnie ostygnie, połupać go na małe kawałeczki i ułożyć ładnie na środku dużej salaterki. Wbić w miseczkę jedno żółtko, wsypać ćwierć łyżeczki soli i rozmieszać; lać po kropli, ciągle mieszając, trzy łyżki oliwy i łyżkę octu lub soku cytrynowego, oraz ćwierć łyżeczki suchej musztardy; wymieszać to wszystko na gładką masę i następnie polać na kalafiory. Zamiast tego sosu można użyć sos francuski do sałaty lub sos majonezowy.

Sałata z Kartofli i Śledzia.

Ugotować kartofle w mundurach jak zwykle na sałatę z kartofli, odlać wodę i niech ostygną. Gdy już zupełnie zimne, pokrajać w plasterki lub kostkę. Na kwartę tak pokrajanych kartofli wziąć jednego dobrego śledzia, oczyścić, obmyć należycie, obrać ze skóry i ości i pokrajać w kostkę wraz z mleczkiem. Utrzeć na tarce lub bardzo drobno posiekać jedną średnią cebulę, poczem wszystko razem wymieszać i dodać dwie łyżki oliwy, łyżkę mocnego octu i pieprzu do smaku.

Sałata z Ryby.

Wziąć jakąkolwiek rybę gotowaną lub smażoną, obrać starannie ze skóry i ości, połamać na małe kawałeczki, poczem zalać przegotowanym z korzeniami octem zimnym na godzinę. Po godzinie osączyć z octu, ułożyć na salaterce i polać sosem majonezowym lub tatarskim, a wokoło ubrać listkami sałaty.

Sałata ze Świeżej Kapusty.

Po polsku: Poszadkować jaknajdrobniej kapustę białą lub czerwoną, wrzucić na wrzącą wodę, a jak tylko się zagotuje, odlać wodę natychmiast i kapustę wycisnąć; włożyć w salaterkę i polać octem i niech tak postoi pół godziny, poczem ocet odlać, a kapustę polać następującym sosem: Na małą główke kapusty wziąć dwie łyżki oliwy, łyżkę octu i pół łyżki cukru; wymieszać dobrze i polać kapustę. Powyższy sos najlepiej jest przygotować na godzinę przed podaniem sałaty; po zalaniu sosem wydać na stół natychmiast.

Po amerykańsku: Zagrzać pół filiżanki octu z łyżką masła w podwójnym rądelku; ubić jedno żółtko z łyżką mąki i łyżką cukru, dodać dwie łyżki kwaśnej śmietany, wlać to wszystko do octu i gotować mieszając aż będzie gładka masa; ubić białko, zmieszać z sosem i natychmiast polać ułożoną w salaterce drobno uszadkowaną i posoloną kapustę. Albo też zamiast sosu powyższego, chcąc sałatę przygotować na prędce, polać sosem francuskim, zrobionym tylko z octu, oliwy i pieprzu.

Sałata z Kury.

Pokrajać białe mięso kury pieczonej w kostkę pół-calową lub mniejszą, aby mięsa tego były dwie filiżanki; wsypać w miseczkę pół łyżeczki soli i ćwierć łyżeczki pieprzu, zmieszać i następnie wlać bardzo wolno cztery łyżki oliwy, wciąż mieszając, a na ostatek dwie łyżki octu; włożyć mięso w salaretkę, zalać tym sosem i niech postoi z godzinę. Pokrajać w kostkę dwie filiżanki selerów, dodać do mięsa, poczem zalać filiżanką sosu majonezowego, wymieszać i włożyć na salaterkę wysłaną listkami sałaty, na wierzch wlać z łyżkę sosu majonezowego i ubrać oliwkami lub korniszonami. Powyższa proporcya jest na sześć osób.

Sałata z Homarów.

Wziąć filiżankę mięsa homarów (lobster), połamać na małe kawałeczki i zalać oliwą z octem i pieprzem, jak przy sałacie z kury. Poszarpać na małe kawałeczki sporą główkę sałaty w godzinę po przyrządzeniu mięsa z homarów i zmieszać, poczem dodać pół filiżanki sosu majonezowego, wymieszać wszystko razem i ułożyć na salaterce wyłożonej całemi listkami sałaty, a po wierzchu można ubrać oliwkami, kaparami itp. Sałatę z innych raków przyrządza się w ten sam sposób.

Sałata z Cielęciny.

Pozostała zimna pieczeń cielęcą obrać starannie z tłuszczu i przyrumienionej skórki, a białe mięso pokrajać w małą kostkę, poczem ułożyć

na salaterce wysłanej listkami sałaty i polać sosem francuskim z oliwy, octu, soli i pieprzu, lub też sosem majonezowym.

Sałata Macedońska.

Filiżankę zimnych gotowanych kartofli pokrajanych w plasterki, pół filiżanki pokrajanych w kostkę selerów, nieco drobno uszadkowanej surowej kapusty, trochę gotowanej fasoli strączkowej i małą posiekaną cebulkę zmieszać razem i wsypać do wyłożonej listkami sałaty salaterki. Dwie łyżki oliwy, łyżkę octu, pół łyżeczki soli i pieprzu do smaku, zmieszać razem i sosem tym polać sałatę.

Sałata z Marchwi.

Ugotować do miękkości ze trzy marchewki w dużej ilości wody; gdy są na pół ugotowane, wodę odcedzić i nalać świeżej. Po ugotowaniu wyjąć je z wody i zupełnie ostudzić, poczem pokrajać na pół-calowe kawałeczki i włożyć w salaterkę, wysłaną listkami sałaty. Rozetrzeć jedno gotowane żółtko z łyżką masła, dodać parę łyżek octu, soli i pieprzu do smaku i tym sosem polać marchew.

Sałata z Ostryg.

Wlać pół kwarty ostryg wraz z ich sokiem w rądelek, postawić na ogniu i gotować dopóki nie napęcznieją. Odcedzić wszystek płyn, ostrygi posiekać i zmieszać z taką samą ilością siekanych selerów, dodać soli i pieprzu do smaku, polać sosem majonezowym (patrz przepis)

i wydać na stół. Zamiast selerów, można również dobrze użyć posiekanej sałaty.

Sałata z Ogórków i Kartofli.

Obrać dwa duże ogórki i wrzucić w zimną wodę na godzinę. Pokrajać ogórki w dość cienkie plasterki, a także pokrajać w podobny sposób parę kartofli—kartofli powinno być pół tej ilości co ogórków; zmieszać i polać następującym sosem: Pół łyżeczki soli, dwie szczypty pieprzu, trzy łyżki oliwy, ćwierć łyżeczki soku cebulowego i łyżkę octu zmieszać dobrze, biorąc wszystkie te składniki osobno, w powyżej podanym porządku; oliwę lać bardzo wolno, wciąż mieszając.

Sałata z Owoców.

Obrać ze skórki trzy pomarańcze, wyjąć pestki i pokrajać w małe kostki; obrać i pokrajać w plasterki dwa banany; obmyć i pokrajać w drobne kawałeczki dwie figi. Zmieszać to wszystko z dwiema łyżkami cukru i wyłożyć na salaterkę.

Sałata z Pomarańcz i Winogron.

Obrać trzy pomarańcze, wyjąć pestki i pokrajać w kostkę; opłukać pół funta dużych białych winogron (najlepsze są zwane Malaga), przekrajać każde na pół i wyjąć ziarnka, dodać pół filiżanki cukru i dobrze wszystko wymieszać. Sałatę tę podają zazwyczaj w skórkach pomarańczowych, ściągniętych z pomarańcz, przekrajanych na dwie połowy.

Sałata z Sardynek.

Wziąć małe pudełko sardynek, rybki wyjąć, opłukać z oliwy i starannie powyjmować wszystkie ości; umyć i porozrywać na małe kawałeczki sporą garść sałaty, wsypać w salaterkę i zmieszać z sardynkami; posiekać drobno cztery na twardo ugotowane żółtka i również wsypać w salaterkę. Sześć łyżek oliwy, dwie łyżki octu, małą łyżeczkę soli i nieco pieprzu rozmieszać razem i sosem tym zalać sałatę, poczem wszystko razem dobrze wymieszać i podać na stół.

Sałata z Sardynek i Selerów.

Wziąć małe pudełko sardynek w oliwie, wyjąć rybki i rozłożyć na bibule przewracając je tak, aby wszystka oliwa w nią wsiąkła. Pokrajać w kostkę łodygi selerowe i wziąć ich dwa razy więcej, aniżeli jest sardynek, posypać solą i pieprzem, oraz polać octem, poczem ułożyć tak przyprawione selery na środku salaterki, najlepiej szklanej, w formie piramidy, a wokoło selerów ułożyć sardynki. Zagotować filiżankę mleka, zaprawić je połową łyżki mąki, pieprzem i solą, odstawić od ognia i ostudzić. Gdy zupełnie ostygnie, polać tym sosem ułożone na salaterce selery i sardynki.

Sałata z Szynki.

Okrajać wszystek tłuszcz i posiekać tyle gotowanej szynki, aby była tego filiżanka. Pokrajać w plasterki filiżankę małych kwaszo-

nych ogóreczków; pokrajać w plasterki trzy na twardo ugotowane jaja. Układać szynkę i ogórki warstwami w salaterce, a na wierzchu ułożyć jaja, to wszystko zaś zalać następującym sosem: Zagotować w rądelku łyżkę octu z łyżką masła, poczem dodać łyżeczkę cukru, łyżeczkę musztardy, jedno żółtko i nieco czerwonego pieprzu i gotować wszystko ze trzy minuty, poczem ostudzić.

Sałata z Pomidorów.

Oparzyć gorącą wodą cztery duże pomidory, obrać ze skórki i pokrajać w plasterki lub kawałki; obrać i pokrajać w plasterki dwa średnie ogórki zmieszać razem i ułożyć na salaterce, wyłożonej listkami sałaty, posypać drobniutko usiekanym szczypiorkiem i zieloną pietruszką i polać sosem francuskim z oliwy, octu, soli i pieprzu.

Pomidory Nadziewane Ogórkami.

Oparzyć wrzącą wodą tyle pomidorów, ile jest osób, obrać ze skórki i wybrać łyżeczką środek. Obrać parę ogórków i posiekać nie bardzo drobno, polać sosem francuskim z oliwy, octu, soli i pieprzu, wymieszać i farszem tym ponakładać wydrążone pomidory, a po wierzchu polać takim samym sosem francuskim. Podaje się każdy na osobnym spodeczku lub talerzyku, na listku sałaty.

Galareta Ogórkowa.

Obrać cztery nie zanadto dojrzałe ogórki, pokrajać na kawałki, zalać kwartą wody, do-

dać łyżeczkę soli, małe pół łyżeczki białego pieprzu i gotować aż się ogórki zupełnie rozgotują. Namoczyć podełko żelatyny w filiżance zimnej wody; gdy ogórki się rozgotują, wlać żelatynę i mieszać aż zupełnie się rozpuści, a wtedy wszystko przecedzić i postawić w zimnem miejscu. Gdy prawie zupełnie ostygnie, obrać i pokrajać w cienkie plasterki jeden ogórek i plasterkami temi wyłożyć formę lub miskę, którą należy wpierw zmoczyć zimną wodą, a na to wylać płyn i postawić w zimnem miejscu na kilka godzin, aż zupełnie zastygnie. Galaretę tę podaje się do ryby lub zimnego mięsa, a także można podać ją jako sałatę, a w takim razie wyłożyć salaterkę listkami sałaty i na nie przewrócić formę z galaretą i polać sosem francuskim z oliwy i octu.

Łódeczki z Ogórków.

Przekrajać dwa duże ogórki na pół wzdłuż i wybrać wszystek ośrodek, nie naruszając wszakże skórki, ażeby każda połówka przedstawiała wygląd małej łódki; najlepiej to uskutecznić łyżeczką. Łódeczki wrzucić w zimną wodę, a wybraną masę posiekać drobno wraz z dwiema średniemi cebulami i wyłożyć na durszlak, aby nadmiar soku odpłynął. W piętnaście minut dodać łyżkę nasienia selerów, pół łyżki nasienia gorczycy, małą łyżeczkę soli i nieco czerwonego pieprzu. Wymieszać to wszystko i napełnić wydrążone łódeczki z ogórków i podać na stół.

Mizerya po Francusku.

Obrać parę dużych ogórków i włożyć w zimną wodę (najlepiej z lodem), gdzie mają leżeć godzinę. Wyjąć, pokrajać w cienkie plasterki, włożyć w salaterkę i polać następującym sosem: Wziąć łyżkę octu, dwie łyżki oliwy, pół łyżeczki soli i szczyptę czerwonego pieprzu i dobrze wszystko wymieszać.

Mizerya ze Śmietaną.

Mizerya ze śmietaną przyrządza się w ten sam sposób co mizerya po francusku, podana powyżej, z tą wszakże różnicą, że zamiast oliwy bierze się śmietanę kwaśną, a zamiast pieprzu czerwonego, pieprz biały. Można także zmieszać pokrajane ogórki z sałatą pół na pół i wtedy wszystko zalać śmietaną i octem.

Stokrotki z Jaj.

Ugotować na twardo pięć jaj i wrzucić w zimną wodę. Gdy już zupełnie ostygną, obrać ze skorupek i pokrajać wpoprzek na tak cienkie plasterki aby ich wyszło z dziesięć z jednego jajka; wyjąć żółtko ostrożnie, aby nie naruszyć białek, mających kształt obrączek, które ułożyć na salaterce wysłanej listkami sałaty lub półmisku w kółko, na kształt wianka, a obrączki mają zachodzić brzegami jeden na drugi. Wrzucić żółtka w miseczkę i utrzeć je na gładką masę z dwiema łyżkami oliwy i małą łyżeczką soku cytrynowego, z dodaniem soli i odrobiny czerwonego pieprzu. Masę tę nabierać ły-

żeczką i kłaść jej trochę w środek każdego kółka z białek. Jest to sałata ozdobna i wygląda jakby wianek ze stokrotek.

Ćwikła.

Wziąć małych buraczków czerwonych, ugotować i ostudzić, poczem obrać i pokrajać w cienkie plasterki, które następnie ułożyć w słoju, przesypując tartym chrzanem, wsypać trochę cukru, a w końcu zalać lekkim octem, przegotowanym z solą i ostudzonym, poczem postawić w chłodnem miejscu. Na trzeci dzień można już używać.



ROZDZIAŁ XI.

Leguminy i Desery.

LEGUMINY I DESERY.

Naleśniki.

Wziąć filiżankę mąki, cztery żółtka, pół łyżki sklarowanego masła, soli do smaku i pół kwarty mleka na pół z wodą. Rozbić najpierw żółtka z masłem, dodać soli, mąkę i następnie mleko z wodą i zarobić na tak rzadkie ciasto, aby się lało, na ostatku zaś ubić białka na pianę i z ciastem wymieszać. Rozgrzać patelnię, posmarować piórkiem, umaczanem w sklarowanem maśle, lub też smarować skórką od słoniny, i wlać na patelnię tyle ciasta, aby ją całą ledwie pokryło; robić to należy szybko, obracając patelnią tak, aby się ciasto równo po niej rozlało, trzymając patelnię wciąż na mocnym ogniu. Gdy naleśnik na jednej stronie się upiecze, okrążyć go nożem i przewrócić na chwilkę na drugą stronę, poczem wyrzucić na talerz. Gdy w ten sposób wszystkie ciasto się upiecze, poskładać naleśniki w trójkąty, składając pierwszy raz na pół, a drugi raz znowu przez środek, włożyć znowu na patelnię, po cztery na raz, i przyrumienić z obu stron na sklarowanem maśle, posypać cukrem z cynamonem i wydać. Naleśników z tej proporcyi powinno być od szesnastu do dwudziestu.

Naleśniki Przekładane.

Upiec zwyczajne naleśniki, jak powyżej, a po upieczeniu posmarować każdy powidłami, marmoladą, konfiturami lub twarogiem utartym z masłem, żółtkami i cukrem, i dopiero wtedy złożyć, przysmażyć z obu stron do zrumienienia i wydać na stół. Powidła powinny być gęste.

Naleśniki Zapiekane.

Usmażyć zwykłe naleśniki, sposobem podanym poprzednio. Rozbić aż do białości cztery żółtka z ćwiercią funta cukru, dodać filiżankę młodej kwaśnej śmietany, zaprawić ekstraktem waniliowym lub cytrynowym i dobrze wymieszać na jednolitą masę. Wziąć rądelek takiej mniejwięcej szerokości co naleśniki, wysmarować go dobrze masłem i wysypać tartą bułką, poczem smarować na naleśniki masę z ubitych żółtek ze śmietaną i cukrem i układać w rądelek aż się napełni, w sposób następujący: posmarować jeden naleśnik i położyć go na dno rądelka, a na to drugi naleśnik, lecz niczem nie smarowany; następnie znowu naleśnik posmarowany masą i przykryć go niesmarowanym, aby rądelek napełnić warstwami z dwóch naleśników każda, z farszem wewnątrz. Tak ułożony rądelek wstawić w gorący piec na pół godziny, poczem wydać na stół. Ważną tu gra rolę temperatura pieca, albowiem, jeżeli piec jest za zimny lub za gorący, farsz się nie upiecze, lecz tylko rozpuści. W ten sam sposób można zapiekać naleśniki używając zamiast

powyższego farszu, miałkiego cukru, który pokropić sokiem cytrynowym i posypać odrobiną tartej skórki cytrynowej.

Legumina z Naleśników.

Zrobić ciasto na naleśniki jak zwykle, z tą jednakże różnicą, że zamiast czterech, wziąć sześć żółtek, a zamiast piany z czterech, zrobić ją z dwóch białek i wymieszać z ciastem, resztę zaś białek pozostawić na użytek późniejszy. Naleśników powinno być dwadzieścia, które po usmażeniu pokrajać najpierw w paski, a następnie w małą kostkę. Utrzeć na tarce ćwierć funta migdałów, dodać ćwierć funta cukru i parę łyżek rozpuszczonego masła i wymieszać z pokrajanemi naleśnikami, poczem wszystko to ułożyć na dużym blaszanym talerzu lub półmisku. Utrzeć na tarce ćwierć funta czekolady, a z pozostałych czterech białek ubić sztywną pianę i z czekoladą wymieszać, a wtedy wylać tę masę na ułożone na półmisku naleśniki, posypać po wierzchu zwykłym cukrem i wstawić w gorący piec, ale tak, aby gorąco tylko od góry dochodziło, a po dwudziestu minutach wydać na stół. Zamiast masy migdałowej, można używać jabłek pieczonych i przefasowanych przez sito; masę jabłkową ubić należy następnie z cukrem i ułożyć na pokrajanych naleśnikach, poczem upiec w piecu jak powyżej.

Racuszki.

Przesiać pół kwarty mąki, dodać filiżankę młodej kwaśnej śmietany, dwa całe jajka i trochę soli i ubić to wszystko należycie, ubijając przez dwadzieścia minut conajmniej. Rozgrzać w rądelku lub głębokiej patelni funt tłuszczu; tłuszcz musi być tak gorący, aby kawałeczek ośrodka chleba, wrzucony w rądelek, zaraz zasyczał. Jak tylko tłuszcz rozgrzeje się dostatecznie, nabierać łyżką ciasto i lać na tłuszcz w formie blinków, a gdy się zrumienią, wyjmować widelcem, osączyć dobrze z tłuszczu i następnie kłaść na bibułę, aby w nią reszta tłuszczu wsiąkła, poczem ułożyć na półmisku i wydać na stół, podając osobno sok z jagód lub owoców.

Kluseczki z Sosem.

Pół funta mąki i jedno jajko, oraz nieco zimnej wody, zagnieść na dość twarde ciasto, wyrzucić na stolnicę, cienko rozwałkować i pokrajać najpierw na paski, a następnie na wąskie kluseczki, które potem ugotować na obfitej solonej wodzie. Gdy już ugotowane, wodę odcedzić, a do kluseczek, póki gorące, dodać łyżkę dobrego masła i dwa dobrze rozbite żółtka, wymieszać i rozrzucić na blaszanym talerzu lub patelni, masłem wysmarowanej, i wstawić w gorący piec na piętnaście minut. Pół kwarty słodkiej śmietanki zaprawić wanilią, zagotować i zaparzyć nią sześć żółtek, które wpierw ubić dobrze z ćwiercią funta cukru, wlać w to łyżkę palonego cukru dla koloru, potrzymać chwilkę

na gorącym piecu, aż zgęstnieje, poczem sosem tym polać zrumienione kluseczki, używając do tego nie więcej niż połowę sosu, resztę zaś podać na stół osobno.

Jabłka Smażone w Cieście.

Cztery winkowate jabłka obrać i wydrążyć w środku tak, aby usunąć wszystkie ziarnka, a wtedy pokrajać je napoprzek w okrągłe plasterki, które lekko posypać cukrem. Rozbić jedno jajko, dodać filiżankę mleka i filiżankę mąki przesianej z jedną łyżeczką proszku do pieczenia, aby się dobrze zmieszał, oraz szczyptę soli; zmieszać wszystko razem i mocno ubijać ze trzy minuty, poczem włożyć w to ciasto pokrajane jabłka. Zagrzać w rądelku sporo fryttury lub smalcu, a gdy smalec będzie bardzo gorący, nabierać dużą łyżką ciasto z plasterkiem jabłka i wrzucać w smalec. Smażyć należy około dziesięciu minut, czyli aż się zrumienią, a podawać na gorąco.

Jabłka Parowane w Cieście.

Obrać i pokrajać w kawałki wielkości orzecha laskowego tyle winkowatych jabłek, aby była tego kwarta. Trzy filiżanki mąki przesiać z dwiema łyżeczkami proszku do pieczenia i następnie wymieszać z dwiema łyżkami smalcu lub masła, dodać trochę soli i tyle zimnego mleka lub wody, aby ciasto było miękkie; wyłożyć na stolnicę. rozwałkować na podłużny dość gruby placek, ułożyć na jednym końcu jabłka, posypać szczyptą sproszkowanej gałki muszkatołowej lub gwoździków i zawinąć jabł-

ka w ciasto, a następnie włożyć w serwetę lub kawałek płótna wyżętego w bardzo gorącej wodzie i gotować na parze najmniej półtorej godziny. Podaje się ze śmietanką lub następującym sosem: Do pół filiżanki masła wlać łyżkę gorącej wody, aby masło zmiękło, poczem wsypać do tego masła trochę więcej niż pół filiżanki brunatnego cukru i ubijać mocno przez kilka minut, a na ostatek wsypać dla zapachu szczyptę gałki muszkatołowej i kilka kropli ekstraktu wanilowego.

Jabłka Lukrowane.

Obrać sześć winkowatych jabłek i wydrążyć je, aby usunąć wszystkie ziarnka. Wypełnić otwór w każdem jabłku łyżeczką cukru ze szczyptą gałki muszkatołowej i odrobiną masła, a następnie wstawić w piec. Gdy jabłka są już niemal upieczone, wyjąć z pieca i postawić w zimnem miejscu. Rozetrzeć sześć łyżek miałkiego cukru z dwiema łyżkami mleka, dodać pół łyżeczki ekstraktu cytrynowego i dobrze ubić, a gdy jabłka zupełnie ostygną, posmarować je wokoło tym lukrem i wstawić w gorący piec na jedną minutę, aby lukier lekko przyrumienić. Jabłka te można podawać ze śmietanką lub bez.

Jabłka Pieczone z Galaretą.

Umyć parę dużych jabłek i przekrajać je na pół wzdłuż, lecz nie obierać; wydrążyć środek każdej połówki łyżeczką tak, aby wybrać wszystkie ziarnka i utworzyć w środku okrągły dołek. W dołek ten nakłaść jakiejbądź galarety,

najlepiej wszakże porzeczkowej, i wstawić w średnio gorący piec. Podać z cukrem i śmietanką.

Jabłka Pieczone ze Śliwkami.

Wziąć dostateczną liczbę kwaśnych jabłek średniej wielkości, wydrążyć rdzeń, aby usunąć wszystkie ziarnka i napełnić te wydrażenia gotowanemi śliwkami, oraz wsypać w każde łyżeczkę cukru i nieco cynamonu i wstawić w piec, gdzie mają się piec powoli. Podać na stół z zimną śmietanką.

Jabłka z Tapioką.

Namoczyć filiżankę perłowej tapioki w zimnej wodzie na noc. Na drugi dzień rano obrać i pokrajać w ćwiartki sześć średnich jabłek i włożyć w wysmarowaną masłem formę do ciast, posypać cukrem i cynamonem i następnie wlać na wierzch tapiokę, posypać znowu cukrem i rozrzucić po wierzchu kilka kawałeczków masła, wlać trochę wody i wstawić w średnio gorący piec na godzinę. Podaje się z cukrem, a można także podać i śmietankę.

Makaron z Jabłkami.

Zrobić makaron zwykłym sposobem, z pół funta mąki i trzech jaj, rozwałkować bardzo cienko i pokrajać cieniutko jak nitki i to dość krótko, poczem rozsypać cienką warstwą na blasze i wstawić w gorący piec, a wyjać dopiero wtedy, gdy się dobrze zrumieni. Ugotować sześć średniej wielkości jabłek z łyżką masła i

taką ilością cukru, aby otrzymać bardzo słodką marmoladę, lecz nie bardzo gęstą. Wysmarować rądelek masłem i grubo wysypać tartą bułką, poczem położyć na spód warstwę makaronu, na to warstwę marmolady z jabłek i tak dalej, aż wszystek makaron i marmolada wyjdzie; najlepiej mieć trzy warstwy makaronu i trzy marmolady. Tak przyrządzony rądelek wstawić w piec na piętnaście minut, aby się tylko dobrze rozgrzało, poczem wyrzucić na półmisek i suto posypać cukrem z cynamonem. Proporcya ta jest na sześć osób.

Pieczone Banany.

Obrać ze skórki i przekrajać na pół wzdłuż kilka bananów, włożyć je do brytwanny i pokropić następującym syropem: Wycisnąć sok z jednej cytryny, wsypać trzy łyżki cukru i łyżkę roztopionego masła i dobrze rozmieszać. Syropem tym należy tylko zwilżyć banany i wstawić w średnio gorący piec na pół godziny, w tym wszakże czasie trzeba je co kilka minut polewać syropem, aż wszystek się w ten sposób użyje.

Banany z Pomarańczowym Sokiem.

Obrać cztery banany i pokrajać na kawałki długości cala, ułożyć w szklanej salaterce, posypać dużą łyżką miałkiego cukru i następnie polać sokiem wyciśniętym z dwóch dużych pomarańcz; postawić w zimnem miejscu na kilka godzin. Najlepiej przyrządzać je wieczorem na użytek dnia następnego.

Krem Bananowy.

Namoczyć w pół filiżance zimnej wody zawartość połowy pudełka żelatyny. Zagotować trzy duże filiżanki mleka z filiżanką cukru, a wtedy odlać dostateczną ilość tego mleka dla rozpuszczenia żelatyny. Gdy wszystka żelatyna się rozpuści, wlać ją do reszty mleka i gotować dziesięć minut, poczem odstawić. Gdy ostygnie o tyle, że ledwie ciepłe będzie, ale żelatyna jeszcze się nie zetnie, obrać trzy banany i pokruszyć je widelcem, poczem włożyć w mleko i dobrze wymieszać, a następnie postawić w zimnym miejscu, najlepiej na lodzie. Krem ten należy robić wieczorem, na użytek dnia następnego. Podaje się ze śmietanką ubitą z cukrem, lub z zwykłą śmietanką surową i cukrem.

Angielski Plum Pudding.

Jest to słynna angielska potrawa, podawana głównie na Boże Narodzenie, rozpowszechniła się ona wszakże i w Stanach Zjednoczonych do tego stopnia, że spotkać ją można na każdym prawie stole amerykańskim w dniu Bożego Narodzenia pod nazwą "Christmas Plum Pudding." Jakkolwiek dużo jest przepisów na przyrządzanie tej leguminy, poniższy uważany jest za najlepszy:

Wziąć półtorej filiżanki tartego chleba, dwie uncye cykaty, pół funta mąki, dwie uncye drobniutko usiekanych migdałów, dwa funty drobno usiekanego łoju wołowego, dwie utarte gałki muszkatołowe, dwa funty rodzenków zwyczajnych, dwa funty rodzenków currants, sok i utartą skórkę z jednej cytryny, dwa funty cu-

kru, łyżeczkę soli, dwie uncye smażonej w cukrze skórki cytrynowej, szesnaście jaj i tyle mleka, aby masa była gęsta. Zmieszać powyższe składniki w porządku podanym i postawić w chłodnem miejscu na noc; nazajutrz rano włożyć w wysmarowane formy i gotować na parze dwanaście godzin najmniej; przed użyciem gotować jeszcze dwie godziny. Podając na stół polać dwiema łyżkami brandy i zapalić, a obok podać sos następujący: Utrzeć na śmietanę pół filiżanki masła, dodać filiżankę cukru, ubijać dalej piętnaście minut, poczem wbić dwa jaja i ubić wszystko na pianę; tuż przed wydaniem na stół wlać ćwierć filiżanki gorącej wody, jeszcze raz mocno ubić, dodać dwa kieliszki wina i pół łyżeczki ekstraktu waniliowego. Plum pudding daje się przechować czas bardzo długi bez zepsucia.

Kompot z Jabłek z Cytryną.

Obrać i pokrajać w ćwiartki sześć średnich kwaskowatych jabłek. Zagotować czubatą filiżankę cukru z połową filiżanki wody, a gdy cukier zupełnie się rozpuści, wrzucić pokrajane jabłka i pół pokrajanej w plasterki cytryny. Gotować aż jabłka będą miękkie, bacząc wszakże, aby ich nie pognieść, lecz ćwiartki mają być całe.

Kompot z Fig i Daktyli.

Wziąć filiżankę fig i tyleż daktyli i umyć dobrze w ciepłej wodzie; wybrać pestki z daktyli i usiekać drobno figi, z daktylami, poczem wsypać w rądelek, wlać trochę wody i gotować pod

pokrywą z pół godziny, dolewając tylko tyle wody, aby nie przypalić. Zazwyczaj cukru się nie sypie, bo tak daktyle jak figi są dosyć słodkie, chcąc wszakże mieć kompot w słodkim syropie, należy wsypać w rądelek filiżankę cukru w dziesięć minut po zagotowaniu i dodać nieco więcej wody.

Kompot z Moreli i Fig.

Ugotować do miękkości pół kwarty suszonych moreli (apricots); sparzyć gorącą wodą sześć dużych suszonych fig, posiekać i zmieszać z morelami, wsypać filiżankę cukru i gotować razem z piętnaście minut, poczem ostudzić. Kompot ten, jakkolwiek zwykle na zimno się podaje, można podać również i na gorąco.

Galareta Pomarańczowa.

Zamoczyć ćwierć pudełka. żelatyny w ćwierci filiżanki zimnej wody i niech moknie z pół godziny. Wlać do żelatyny pół filiżanki wrzącej wody i mieszać aż się prawie zupełnie rozpuści, a wtedy dodać filiżankę soku pomarańczowego, pół filiżanki cytrynowego i pół filiżanki cukru; przecedzić przez płótno, wlać w formę i postawić w zimnem miejscu na kilka godzin.

Galareta z Pomarańcz i Cytryn.

Rozpuścić łyżkę żelatyny w filiżance ciepłej wody i następnie dodać pół filiżanki cukru. Wycisnąć sok z dwóch pomarańcz i jednej cytryny i dodać do żelatyny, poczem przecedzić. Utrzeć nieco żółtej części skórki pomarańczowej

i zmieszać z płynem, a wtedy wylać na duży półmisek. Gdy galareta zacznie się ścinać, ubić parę białek na sztywną pianę i zmieszać z galaretą i wyłożyć na salaterkę. Podaje się zazwyczaj z ubitą śmietanką.

Galareta z Herbaty.

Rozpuścić pół pudełka żelatyny w takiej ilości wody, aby je ledwie przykryła. Zrobić bardzo mocną herbatę; na pół kwarty tej herbaty wsypać filiżankę cukru, a gdy się rozpuści, zmieszać z żelatyną, przecedzić i ponalewać w foremki, które postawić na lodzie. Galaretę tę podawać należy bardzo zimną, a osobno podać do niej śmietankę i cukier.

Galareta Żurawinowa.

Wsypać w rądelek kwartę żurawin, wlać filiżankę wody i gotować aż będą zupełnie miękkie, a wtedy wylać w worek z rzadkiego płótna i powiesić nad miską na całą noc. Nazajutrz rano dodać tyle cukru na miarę ile jest soku, gotować piętnaście minut, licząc od chwili zagotowania, zeszumować, a gdy płyn gęstnieje już na łyżce, wylać w formę i postawić w zimnem miejscu aby galareta zastygła.

Pure z Jabłek.

Umyć starannie kilka kwaśnych jabłek, zalać w rądelku trochą wody i gotować aż będą zupełnie miękkie; odcedzić wodę, a jabłka przetrzeć przerz sito. Do otrzymanej masy dodać cukru do smaku i dobrze wymieszać; na sześć jabłek ubić na sztywną pianę jedno białko

i także zmieszać z masą jabłkowa, poczem postawić na lód i pozostawić aż do chwili wydania na stół. Podaje się z zimna śmietanką.

Kawon (Watermelon).

Jakkolwiek podanie kawonu zazwyczaj nie wymaga żadnych specyalnych przygotowań, to wszakże chcąc go podać w sposób elegancki, uczynić to jak następuje: Położyć kawon na lodzie, a gdy będzie już bardzo zimny, pokrajać w plastry około cala grubości, wybrać wszystkie ziarnka i następnie z plastrów tych wycinać małe ukośne kwadraciki, które potem ułożyć na szklanej salaterce i posypać cukrem, lub też odrazu ponakładać w spodeczki.

Marmolada z Rabarbaru.

Obrać z wierzchnich włókien i pokrajać na calowe kawałki półtora funta łodyg rabarbarowych, dodać funt cukru, dwa lub trzy gorzkie migdały zblanżerowane i przekrajane na pół i jedną pokrajaną w małe kawałeczki cytrynę. Włożyć to wszystko w rądelek i gotować aż masa będzie gęsta. Tę znakomitą marmoladę można przechować czas długi bez zepsucia.

Rabarbar Zapiekany.

Wysmarować masłem głęboką formę do ciast, a na dno nasypać warstwę tartej bułki lub chleba blisko cal grubą. Obrać z wierzchnich włókien łodygi rabarbarowe, pokrajać na małe kawałeczki, wsypać na tartą bułkę warstwę takiej samej grubości i posypać grubo cukrem; na-

stępnie znowu tartej bułki i rabarbaru z cukrem, aż się naczynie napełni; na wierzchu ma być tarta bułka. Na każdej warstwie tartej bułki należy położyć nieco masła w małych kawałeczkach. Wstawić do wolnego pieca na godzinę.

Konfitury z Fig.

Posiekać drobno funt ładnych fig, zalać w rądelku filiżanką wody, dodać pół funta cukru i odrobinę tartej gałki muszkatołowej. Postawić na wolnym ogniu i gotować tak długo, aż będzie gęsta masa, a wtedy włożyć w jakiebądź naczynie, zwilżone wodą, i ostudzić. Jakkolwiek konfitury te są na natychmiastowy użytek, w szczelnie zamkniętym słoiku można przechować je czas dłuższy.

Owoce z Kremem.

Obrać i pokrajać w plasterki dwie pomarańcze i trzy lub cztery banany, zmieszać razem, posypać cukrem i ułożyć albo wszystko na jednej salaterce, albo też na spodeczkach, osobno dla każdej osoby. Wziąć filiżankę śmietanki, jedno białko i pół filiżanki miałkiego cukru; rozdzielić cukier na dwie równe części i jedną ubić na pianę z białkiem, drugą zaś ze śmietanką, poczem zmieszać razem i polać tym kremem pokrajane banany i pomarańcze.

Sałata Owocowa w Galarecie.

Obrać i pokrajać w cienkie plasterki dwie pomarańcze i cztery banany, wsypać w salaterkę, dodać filiżankę cukru i wymieszać. Rozpuścić w

wodzie pół pudełka żelatyny i wlać na ułożone w salaterce owoce, poczem postawić w chłodnem miejscu na kilka godzin. Gdy galareta zastygnie, pokrajać na duże kawałki i na każdy położyć nieco ubitej z cukrem na pianę śmietanki. Zamiast pomarańczy i bananów, można użyć innych owoców i jagód.

Pandowdy.

Kilka kwaskowatych jabłek obrać, usunąć ziarnka i pokrajać w plasterki; wziąć głęboką formę do ciast i na dno położyć warstwę pokrajanych jabłek, posypać je suto cukrem, do którego przymieszano trochę cynamonu, potem znowu jabłka i cukier, aż forma się prawie napełni, a wtedy zalać filiżanką wody. Wziąć pół filiżanki mąki żytniej i takąż ilość kukurydzanej, dodać szczyptę soli i tyle wrzącej wody, ażeby zrobić dość gęste ciasto. Ciastem tem przykryć formę z jabłkami szczelnie i wstawić w wolny piec na cztery godziny. Wyjąć z pieca, przełamać widelcem skorupę z ciasta w kilku miejscach, przykryć talerzem i piec znowu dwie godziny, poczem wyjąć i ostudzić. Podaje się ze śmietanką i cukrem; przyrządzać należy wieczorem, na użytek dnia następnego.

Wiśnie z Tapioka.

Namoczyć filiżankę tapioki na noc w zimnej wodzie. Nazajutrz włożyć ją w rądelek, zalać półkwaterkiem wrzącej wody i gotować na wolnym ogniu aż będzie zupełnie przezroczysta. Wyjąć pestki z półtora funta kwaśnych wisien, dodać filiżankę cukru i zmieszać z tapioką, zagotować raz, wylać w salaterkę i postawić w

chłodnem miejscu. Gdy zupełnie ostygnie, wydać na stół z cukrem i śmietanką, podanemi osobno.

Pigwy Pieczone.

Wybrać kilka ładnych i dojrzałych pigw (po angielsku nazywają się "quinces"), wytrzeć dobrze i wstawić w piec. Gdy są już zupełnie miękkie, obrać ze skórki, posypać miałkim cukrem i podać ze śmietanką, tak jak pieczone jabłka.

Blanc Mange z Czekolady.

Zagotować pół kwarty mleka w podwójnym rądelku, poczem wsypać pół filiżanki cukru. Utrzeć na tarce trzy czubate łyżki czekolady, domieszać do niej łyżkę czubatą mączki kukurydzanej (corn starch), zmoczyć małą ilością zimnej wody i rozmieszać na gładką masę, którą następnie wlać w gotujące się mleko i gotować razem pięć minut, a wtedy wylać w blaszaną formę (lub nawet można zostawić w rądelku) i postawić na lodzie. Gdy już jest bardzo zimne, okrajać wokoło ścian nożem i wstawić z formą w gorącą wodę na pół minuty, aby masa odstała od dna, poczem przewrócić na szklaną salaterkę i wydać na stół. Do tego kremu podaje się śmietankę, zaprawioną wanilią lub ekstraktem wanilowym; śmietankę można polać wokoło kremu w salaterce, lub też podać osobno.

Legumina Parzona.

ćwierć funta sklarowanego masła i dwie uncye cukru i postawić na ogniu, a gdy się dobrze za-
Wlać w rądelek pół kwarty mleka, dodać

gotuje, wsypać filiżankę mączki kartoflanej, lub pół kwarty mąki pszennej, sypiąc potrochu i jednocześnie mieszając; gotować dopóty, dopóki ciasto od rądla nie odstanie, a wtedy odstawić od ognia i niech ostygnie. Gdy ciasto ostygnie zupełnie, rozrobić je łyżką powoli, wbijając po jednemu ośm żółtek, dodać nastepnie półtorej łyżki cukru, odrobinę gałki muszkatołowej i soli do smaku, a po należytem wymieszaniu wlać w formę wysmarowana masłem i formę tę wstawić w rądel, napełniony gorącą woda na półtora do dwóch cali, poczem gotować na silnym ogniu godzinę dolewając gorącej wody w miarę jak się wygotuje. Zamiast gotowania, można także upiec w gorącym piecu; piec należy około pół godziny. Leguminę te podaje się na stół z sokiem owocowym, najlepiej malinowym.

Legumina z Makaronu.

Sposób 1. Zagnieść funt mąki z dwoma lub trzema jajami, rozwałkować cienko i pokrajać jak zwykły makaron, poczem ugotować na obfitej wodzie. Po odcedzeniu wody makaron wymieszać ze śmietana, cukrem i młodem masłem, z dodatkiem skórki pomarańczowej, drobniutko usiekanej i przysmażonej w cukrze. Wysmarować radelek lub forme masłem, włożyć makaron i wstawić na godzine do pieca.

Sposób 2. Ugotować makaron z funta mąki jak zwykle, odcedzić i dodać cztery żółtka, ubite z ćwiercia funta cukru i łyżka masła, wymieszać dobrze, a wkońcu dodać pianę z ubitych białek, wymieszać lekko i wstawić do pieca na godzinę. Obie proporcye powyższe są na sześć osób.

Legumina Orzechowa.

Obrać z łupin funt orzechów włoskich i utłuc w moździerzu na masę. Uwiercić w donicy ośm żółtek i pół funta cukru, poczem dodawać potrochu orzechy i trzeć jeszcze pół godziny. Gdy cała masa już dobrze utarta, ubić sztywną pianę z pozostałych białek i dodawać tę pianę po jednej łyżce naraz, a także dodać dwie uncye mączki kartoflanej, sypiąc po małej łyżeczce naraz i mieszając; gdy wszystko w ten sposób się wymiesza, włożyć w wysmarowaną masłem formę do ciast i wstawić do miernie gorącego pieca na czterdzieści do czterdziestu pięciu minut. Po wyjęciu z pieca ubrać konfiturami lub galaretą owocową i wydać na stół na półmisku lub salaterce.

Legumina z Brzoskwiń.

Zagotować trzy filiżanki mleka i zaraz dodać dwie łyżki mączki kukurydzanej rozmieszanej z trochą zimnej wody, poczem gotować chwilkę. aż zgęstnieje nieco; odstawić od ognia, dodać łyżkę masła i trzy żółtka mocno ubite z pół filiżanką cukru. Odlać syrop z blaszanki marynowanych brzoskwiń, włożyć je na blachę do pieczenia ciast i zalać poprzednio ugotowaną masą, następnie zaś wstawić do gorącego pieca na dziesięć minut. Po upieczeniu wyjąć z pieca i na wierzchu pokryć pianą z białek, ubitych na gęsto z trzema łyżeczkami miałkiego cukru i wstawić napowrót w piec aby zrumienić. Podać do stołu ze sokiem brzoskwiniowym, do którego dodać cukru, jeżeli nie jest dość słodki.

Legumina z Ryżu i Jabłek.

Odparzyć pół funta ryżu i ugotować w wodzie, a następnie dodać masła, na ostatek zaś wsypać ćwierć funta cukru i dobrze wymieszać. Obrać ośm winkowatych jabłek i wydrążyć w środku tak, aby wykrajać wszystkie ziarnka, poczem włożyć je w rądelek, zalać małą ilością wody i ugotować, ale nie do miękkości, lecz tylko napół, poczem wydrążenia w jabłkach napełnić konfiturami, lub rodzenkami z cukrem i cynamonem. Wysmarować rądelek lub formę masłem, wsypać na dno warstwę ryżu, na ryż ułożyć przygotowane jabłka, przykryć resztą ryżu, posypać trochę cukrem z cynamonem i wstawić w średnio gorący piec na pół godziny. Zamiast wydrążania, można jabłka obrać, pokrajać w plasterki na surowo i następnie ułożyć pomiędzy ryżem, przesypując cukrem z cynamonem, z dodatkiem rodzenków i masła. Proporcya powyższa jest na sześć osób.

Legumina z Ryżu i Pomarańcz.

Odparzyć i ugotować do miękkości pół funta ryżu, z dodatkiem dużej łyżki masła, poczem odstawić dla ostudzenia. Gdy już zupełnie ostygnie, wcisnąć w ryż sok z czterech średniej wielkości pomarańcz i jednej cytryny; skórkę z jednej pomarańczy obetrzeć o cukier, który potem utłuc i dodać, a także jeszcze ćwierć funta, cukru lub więcej, zależnie od słodyczy pomarańcz, poczem wszystko doskonale wymieszać, ułożyć na półmisek lub talerz blaszany, polać pianą z czterech białek, ubitych z cukrem i zapiec w wolnym piecu tak, aby gorąco od góry tylko do-

chodziło. Gdy się dobrze po wierzchu zrumieni, wydać na stół. Proporcya powyższa jest na ośm osób.

Legumina Kartoflana.

Ubić ośm żółtek z ćwiercią cukru aż do białości, poczem wcisnąć pół cytryny, obetrzeć skórkę z całej cytryny o trzy kawałki cukru, które potem utłuc i także dodać. Pozostałe białka ubić na sztywną pianę i dodawać powoli do żółtek, jednocześnie sypiąc powoli mączkę kartoflaną, której użyć dwie uncye. Po wymieszaniu wysmarować rądelek lub formę masłem, wlać rozmieszaną masę i wstawić w miernie gorący piec na dwadzieścia minut; gdy podrośnie i zrumieni się, spróbować wykałaczką lub zapałką: jeżeli masa wewnątrz sucha i do zapałki nie przylega, to gotowa. Wtedy wyrzucić na półmisek i przekroić na płask szerokim nożem. Ubić pół kwarty młodej kwaśnej śmietany z miałkim cukrem i wanilią, nasmarować tej masy grubo na spodnią połowę leguminy, przykryć wierzchnią połową, a resztę śmietany ułożyć na wierzchu i wydać na stół. Proporcya ta jest na ośm osób.

Legumina Bursztynowa.

Zagotować pół kwarty mleka, wsypać w nie pół filiżanki mąki kukurydzanej (corn meal) : pół kwarty pokrajanych w plasterki jabłek; rozmieszać i wlać pół filiżanki melasy i ćwierć łyżeczki soli. Zdjąć z ognia, dodać kwartę mleka, rozmieszać dobrze i wylać wszystką masę w formę do ciast, wstawić w wolny piec i niech się

piecze trzy godziny. Wyjąć z pieca i ostudzić. Podać na zimno z cukrem i śmietanką.

Legumina z Chleba.

Dobrze ubić cztery żółtka i dodać do nich utartą skórkę z jednej cytryny. Do kwarty mleka wsypać pół kwarty tartego chleba, zmieszać i dodać ubite żółtka i dwie łyżki cukru; po zmieszaniu wylać do wysmarowanej masłem formy blaszanej i wstawić w piec średnio gorący; wyjąć z pieca jak tylko masa dobrze zgęstnieje, bacząc by nie trzymać w piecu za długo, bo wystąpi woda. Po wyjęciu z pieca nakłaść na wierzch gęstej piany z dwóch białek ubitych z czterema łyżkami cukru, wstawić napowrót do pieca, a wyjąć natychmiast gdy białka się przyrumienią po wierzchu.

Legumina z Chleba i Jabłek.

Pół małego bochenka białego chleba pokrajać w cienkie plasterki i posmarować cieniutko masłem. Obrać, wybrać ziarnka i pokrajać na małe kawałeczki kilka winkowatych jabłek. Wziąć blaszaną formę do ciast i wyłożyć ją chlebem,na to położyć warstwę jabłek, a potem posypać cukrem i tak dalej, aż naczynie się napełni, a wtedy wstawić do pieca i piec aż jabłka będą zupełnie miękkie. Do leguminy tej podaje się zwykle osobno śmietankę.

Legumina Cytrynowa.

Ubić trzy jaja z filiżanką cukru, dodać sok z jednej dużej cytryny i utartą skórkę, kwartę mleka i pół kwarty tartej bułki lub białego chleba. Zmieszać to wszystko i upiec w blaszanej

formie w średnio gorącym piecu; wyjąć z pieca, pokryć na wierzchu konfiturami lub powidłami, a następnie ubić mocno dwa całe jaja i dwie łyżki cukru, ułożyć na wierzch powideł i wstawić na chwilkę w piec, a gdy się tylko zrumieni, wydać na stół.

Legumina Pomarańczowa.

Zagotować kwartę mleka, dodać dwie łyżki mączki kukurydzanej, rozmieszanej z trochą wody, półtorej filiżanki cukru, trzy ubite żółtka; gotować trzy minuty. Wycisnąć sok z trzech pomarańcz, a utrzeć skórkę z jednej i dodać. Rozmieszać, włożyć w formę do ciasta, pokryć gęstą pianą z trzech białek i wstawić w piec dla zrumienienia.

Ryż Par Excellence.

Przemyć w kilku wodach filiżankę ryżu, wsypać w rądelek, zalać trzema półkwaterkami osolonej wody i gotować dwadzieścia minut, licząc od chwili zagotowania. Wyrzucić ryż na durszlak, rądelek wysmarować masłem, a gdy woda z ryżu odejdzie, wsypać ryż napowrót do rądelka, włożyć na wierzch łyżkę masła, przykryć pokrywą i postawić w gorącem miejscu; gdy masło się rozpuści, wydać na stół. Do ryżu tego podaje się śmietankę albo syrop.

Angielska Szarlotka z Jabłek.

Pokrajać kwaśne jabłka w bardzo cienkie plasterki i napełnić niemi aż po brzegi głęboką formę do ciast lub jakiekolwiek naczynie z prostemi ścianami; wsypać dwie trzecie filiżanki cukru, wlać ćwierć filiżanki wody, troszeczkę ma-

sła, szczyptę soli i nieco utartej skórki cytrynowej. Zagnieść trochę mąki ze smalcem i wodą na twarde ciasto, rozwałkować na stolnicy na wielkość formy z jabłkami, nakryć niem formę i brzegi zalepić; aby ciasto lepiej się trzymało, należy zwilżyć brzegi formy zimną wodą. Wstawić w piec na pół godziny. Podaje się na gorąco z cukrem i śmietaną.

Szarlotka Kremowa po Bostońsku.

Ubić trzy jaja, dodać filiżankę cukru, półtorej filiżanki mąki przesianej z czubatą łyżeczką proszku do pieczenia i szczyptą soli i zarobić to wszystko na ciasto; rozdzielić ciasto na dwie połowy, wlać na dwa blaszane talerze i wstawić w piec; gdy placki przyrumienią się nieco i nabiorą ciemno-słomkowego koloru, wyjąć je i ostudzić. Zagotować pół kwarty mleka; ubić dwa jaja i dodać do nich pół filiżanki mąki i pół filiżanki cukru, dobrze zmieszane; wymieszać wszystko należycie i wlać do mleka jak tylko się zagotuje, dodać łyżkę masła i nieco soli i gotować na wolnym ogniu aż zgęstnieje. Rozłupać ostrym nożem każdy z poprzednio upieczonych placków na dwie połowy, nakłaść na spodnią połowę ostudzonego kremu i przykryć drugą połową, poczem postawić w zimnem miejscu aby dobrze ostudzić. Do kremu dobrze jest dodać zaraz po ugotowaniu łyżeczkę ekstraktu wanilio-wego lub cytrynowego.

Szarlotka z Suszonych Śliwek.

Ugotować na miękko suszonych śliwek, przetrzeć przez sito i wziąć tej masy pełną filiżankę. Zagotować filiżankę rzadkiej śmietanki (może

być mleko na pół ze śmietanką), a gdy się zaczyna gotować,wlać w nią łyżeczkęmączki kukurydzanej rozmieszanej w małej ilości zimnego mleka, a gdy tylko gęstnieć zacznie, wlać do masy śliwkowej, a także dodać dwa ubite żółtka i jedną-trzecią filiżanki cukru; dobrze jest także dodać parę łyżek jakiego soku owocowego. Wyłożyć talerz blaszany miękkiem ciastem, zrobionem z mąki, smalcu i wody i na to wyłożyć masę śliwkową i wstawić w gorący piec. Po upieczeniu wyjąć i pokryć wierzch pianą z dwóch białek, ubitych z dwiema łyżkami miałkiego cukru; wstawić do gorącego pieca na minutę lub dwie, a gdy się zrumieni, wydać na stół. Szarlotkę tę można również i na zimno podawać.

Szarlotka z Daktyli.

Przemyć w ciepłej wodzie funt daktyli, włożyć w rądelek, zalać taką ilością zimnej wody, aby je zaledwie przykryła i niech tak stoją przez całą noc. Nazajutrz postawić na ogniu i gotować aż będą zupełnie miękkie. Wybrać pestki, dodać dwie filiżanki mleka, trzy jaja, trochę soli i tartej gałki muszkatołowej i rozmieszać wszystko na gładką masę. Zrobić ciasto z mąki, smalcu i zimnej wody; ciastem tem, rozwałkowanem dość cienko, wyłożyć talerz blaszany, napełnić masą daktylową i upiec. Proporcya powyższa jest na dwie duże szarlotki.

Szarlotka Czekoladowa.

Do filiżanki mąki dodać szczyptę proszku do pieczenia, szczyptę soli i czubatą łyżkę smalcu; wymieszać wszystko doskonale, a wtedy dolać

bardzo zimnej wody tyle, aby uczynić twarde ciasto. Rozdzielić ciasto na dwie połowy i każdą rozwałkować na wielkość dużego talerza; ciastem tem wyłożyć dno i ściany głębokiego talerza blaszanego i upiec w gorącym piecu. Zagrzać dwie filiżanki mleka, wsypać filiżankę cukru i kawałeczek masła wielkości orzecha włoskiego; ubić cztery żółtka, domieszać do mleka; rozmieszać trzy łyżki mączki kukurydzanej w zimnem mleku, wlać do rądelka z gorącem mlekiem i gotować aż zgęstnieje, poczem dodać łyżeczkę ekstraktu waniliowego. Masą tą wypełnić upieczone w talerzach blaszanych ciasto, ubrać po wierzchu ubitą na pianę słodką śmietanką i wydać.

Suflet z Truskawek lub Malin.

Przetrzeć przez gęste sito pół funta truskawek lub malin, które muszą być zupełnie dojrzałe i zdrowe; wsypać pół funta cukru, dodać dwa białka i ubijać w chłodnem meijscu aż do białości. Oddzielnie ubić sztywna piane z czterech białek i zmieszać z masą z jagód, ułożyć na blaszanym talerzu, posypać cukrem i wstawić w bardzo wolny piec na pół godziny; piec musi być tylko dobrze ciepły, bo w gorącym suflet opadnie i zrobi się z niego placek; warunku tego przestrzegać należy przy robieniu wszelkich sufletów. Gdy suflet dobrze wyrośnie, wyjąć i podać na stół, dając osobno słodką śmietankę. Proporcya na pięć osób.

Suflet z Moreli.

Pół tuzina moreli (apricots) obrać ze skórki, wyjąć pestki i pokrajać na kawałeczki, poczem

usmażyć na marmoladę z ćwiercią cukru i ostudzić. Ubić pięć białek na sztywną pianę i parę łyżek tej piany wymieszać z marmoladą, a następnie wszystką marmoladę włożyć w pianę, lekko wymieszać i ułożyć na blaszanym talerzu, równając po wierzchu nożem na płask, i wstawić w wolny piec na dwadzieścia minut. Po wyjęciu z pieca ubrać konfiturami, najlepiej także z moreli, i wydać na stół.

Suflet z Jabłek.

Upiec kilka winkowatych jabłek i przefasować przez durszlak, poczem ostudzić. Gdy już zimne zupełnie, wziąć dwie małe filiżanki tej marmolady, dodać pół funta cukru i dwa żółtka i ubić łopatką w misce aż do białości; czynić to należy w chłodnem miejscu. Ubić pianę z sześciu białek, zmieszać ostrożnie z marmoladą, ułożyć na blaszanym talerzu w kształcie piramidy, posypać cukrem z siekanemi migdałami i wstawić do wolnego pieca na pół godziny. Proporcya na sześć osób.

Babka z Kąpieli.

Funt przesianej mąki zarobić z kwaterką zagrzanego mleka, dodać trzy ubite żółtka, tabliczkę drożdży, dwie łyżki rozpuszczonego masła, odrobinę soli i pianę z trzech białek. Wszystko to dobrze ubijać przez piętnaście minut, poczem włożyć ciasto w formę wysmarowaną masłem i postawić w ciepłem miejscu, aby wyrosło. Gdy ciasto dobrze wyrośnie, wstawić wraz z formą w rądel z wrzącą wodą i gotować godzinę. Po ugotowaniu przewrócić na półmisek lub salaterkę i podać na stół z sokami owocowymi lub sklarowanem masłem.

Grzybek Biszkoptowy.

Wziąć cztery żółtka, jedną-ósmą funta sproszkowanego cukru, dwie łyżki mąki pszennej i utartą skórkę z pół cytryny; ubić należycie poczem dodać cztery białka, ubite na sztywną pianę, i lekko wymieszać, a wtedy wlać do masłem wysmarowanej formy i wstawić w gorący piec na piętnaście minut. Podać na stół z sokiem owocowym, konfiturami lub marmoladą.

Krem Malinowy.

Kwartę malin przetrzeć przez sito, dodać sok z całej cytryny i ćwierć funta sproszkowanego cukru. Do sześciu listków żelatyny, namoczonej poprzednio w zimnej wodzie, wlać pół szklanki gorącego mleka i mieszać aż się żelatyna zupełnie rozpuści, poczem wlać do soku z malin i wymieszać. Ubić pół kwarty śmietanki z ćwiercią funta sproszkowanego cukru i następnie w śmietankę tę lać powoli sok malinowy z żelatyną, jednocześnie mieszając. Ubijać należy trzepaczką tak długo, aż krem zacznie gęstnieć, a wtedy wlać do zwilżonej i cukrem wysypanej formy i postawić dla zastygnięcia na lód. Na stół podaje się z ciastkami. W podobny sposób można przyrzadzać krem używając jakichbądź innych jagód.

Krem Kawowy.

Pół kwarty śmietanki ubić z pół funtem sproszkowanego cukru na sztywną pianę. Ugotować dwie filiżanki mocnej kawy i rozpuścić w niej ośm listków zelatyny; gdy kawa ostygnie, wlać ją do ubitej śmietanki, wymieszać doskonale i wlać do zwilżonej wodą i cukrem wysypanej for-

my i postawić na lodzie aż do czasu wydania na stoł. Krem herbaciany robi się w ten sam sposób, biorąc mocną esencyę herbaty zamiast kawy.

Kompot z Jabłek.

Obrać kilka winkowatych jabłek, pokrajać w ćwiartki i wykrajać ziarnka, poczem włożyć w zimną wodę, aby nie zczerniały. Zagotować pół kwarty wody z pół funtem cukru, dodać cynamonu, skórkę cytrynową i ugotować w tym syropie jabłka, uważając aby się nie rozgotowały. Kompot ten można zakolorować sokiem jakichbądź jagód, lub też podać naturalnie.

Paje.

Najbardziej rozpowszechnionym i ulubionym deserem w Ameryce jest "paj" (pisze się "pie"). Jakkolwiek niektórzy nazywają to "pasztetem," inni znowuż "szarlotką," tak pasztet wszakże jak i szarlotka znaczą coś zupełnie innego i polskiej nazwy niema, a więc zmuszeni jesteśmy posługiwać się angielską.

Ciasto na Skórkę.

Spósób 1. Trzy filiżanki mąki przesiać z łyżeczką proszku do pieczenia i łyżeczką soli; dodać filiżankę smalcu i wymieszać nożem, poczem dolać tyle wody lodowej, aby ciasto było gęste. Wyrzucić na stolnicę i rozwałkować na grubość cala, poczem rozrzucić po wierzchu małe kawałeczki masła i poprószyć odrobiną mąki, ciasto złożyć i znowu rozwałkować; powtórzyć to kilka razy. Lub też:

Sposób 2. Półtorej filiżanki mąki, pół łyżeczki soli; przesiać i dodać pół filiżanki smal-

cu, albo też smalcu na pół z masłem i doskonale wymieszać, a wtedy dodać tyle wody lodowej, aby otrzymać gęste ciasto.

Paj z Jabłek.

Obrać pięć średnich kwaskowatych jabłek, pokrajać każde na ośm części i wykrajać ziarnka. Wyłożyć talerz blaszany rozwałkowanem ciastem, do jabłek dodać pół filiżanki cukru, pół łyżeczki cynamonu i odrobinę tartej gałki muszkatołowej, wymieszać i ułożyć na talerzu, po wierzchu rozrzucić łyżeczkę masła, rozdrobionego na małe kawałeczki, przykryć drugim płatem rowałkowanego ciasta, zlepić mocno brzegi i wstawić na czterdzieści do czterdziestu pięciu minut w średnio gorący piec.

Paj Rabarbarowy.

Trzy filiżanki pokrajanych w małe kawałeczki łodyg rabarbarowych; łyżka mąki, filiżanka cukru i łyżeczka masła. Wyłożyć talerz ciastem i posypać cukrem zmieszanym z mąką, używając do tego połowy ilości podanej powyżej, na to włożyć pokrajany rabarbar, posypać drugą połową mąki z cukrem, a po wierzchu rozrzucić masło, rozdrobione na małe kawałeczki, nakryć ciastem i brzegi zlepić, poczem wstawić w piec na około trzy kwadranse.

Chcąc mieć paj ze spodnią skórką tylko i pokryty pianą z białek, wziąć półtorej filiżanki łodyg rabarbarowych,pokrajać jak powyżej, dodać dwie łyżki mąki, łyżkę wody, filiżankę cukru i dwa żółtka, włożyć w talerz, wyłożony ciastem i upiec; po upieczeniu ubić białka na sztywną pianę, rozsmarować na wierzchu i wstawić napowrót w piec dla zrumienienia.

Paj Cytrynowy.

Przesiać filiżankę mąki ze szczyptą soli i łyżeczką proszku do pieczenia; dodać tyle dobrej słodkiej śmietanki, aby ciasto było gęste i szybko wymieszać, poczem rozwałkować i wyłożyć tem ciastem talerz blaszany z dziurkowatem dnem, a wtedy wstawić w piec. Zmieszać łyżkę mączki kukurydzanej (corn starch) z filiżanką cukru i wlać filiżankę wrzącej wody, mieszając jednocześnie; postawić na ogniu i gotować wolno trzy minuty. Odstawić od ognia, dodać łyżkę rozpuszczonego masła, sok i utartą skórkę z jednej cytryny, a wkońcu dwa dobrze ubite żółtka; masą tą napełnić wyłożony upieczonem ciastem talerz i upiec w średnio gorącym piecu, następnie zaś ubić na sztywną pianę dwa białka z łyżeczką sproszkowanego cukru, rozsmarować na upieczony paj i wstawić na chwilę do pieca dla zrumienienia. Chcąc ten paj mieć z dwiema skórkami, podwoić proporcyę ciasta, przykryć farsz drugim płatem ciasta i upiec, pomijając pianę z białek.

Paj Żurawinowy.

Starannie przebrać, umyć i posiekać półtorej filiżanki żurawin, dodać filiżankę cukru, jedno jajko, dwie łyżki wody, łyżeczkę mąki i trochę ekstraktu cytrynowego dla zapachu; wymieszać wszystko i upiec ze spodnią skórką tylko, poczem pokryć pianą z dwóch białek, ubitych z łyżeczką sproszkowanego cukru.

W podobny sposób przyrządza się paje z rozmaitych innych owoców i jagód, wymienianie ich wszystkich byłoby zatem zbytecznem.

ROZDZIAŁ XII.

Ciasta i Pieczywo.

CIASTA I PIECZYWO.

Chleb.

Jakkolwiek przepisów na robienie chleba jest szereg prawie nieskończony, są niektóre warunki, których zawsze przestrzegać należy. Podstawą chleba i wszelkiego innego pieczywa podobnego jest mąka, woda lub mleko i drożdże; drożdże są to grzybki, które w dogodnych warunkach rozwijają się i rozrastają bardzo szybko, wydzielając jednocześnie gaz, który wypełnia masę z mąki i wody i powoduje, że ciasto "rośnie". Otóż pierwszym celem przy pieczeniu jest, aby dać drożdżom takie warunki, przy których mogłyby się jak najlepiej rozwijać, a mianowicie odpowiednią i jednostajną temperaturę. Liczne doświadczenia wykazały, że najodpowiedniejszą temperaturą dla rozwoju drożdży jest 84 do 86 stopni Fahrenheita, starać się więc należy, aby temperaturę powyższą podczas wyrastania ciasta utrzymać. Ponieważ ciasto służy drożdżom za pożywienie, baczyć należy, ażeby proces wyrastania ciasta nie był za długi; najlepiej jest dać ciastu wyrosnąć dwa razy i dwa razy wygnieść. Celem pierwszego wygniatania jest, aby drożdże równo po całem cieście rozdzielić; drugiego, aby rozbić większe bąble gazu i równo go z ciastem wymieszać, ina-

czej bowiem chleb byłby pełen dziur. Do pieczenia chleba najlepiej używać foremek blaszanych; foremki, używane powszechnie do tego celu w Ameryce, mają dziesięć cali długości, cztery i pół szerokości i są cztery cale głębokie; najlepszą proporcyą na taką formę jest półtora funta ciasta. Zaczynać pieczenie w gorącym piecu i trzymać jednostajną temperaturę przez trzydzieści pięć do czterdziestu minut, poczem temperaturę obniżyć i dokończyć pieczenia w wolnym piecu; przez pierwsze piętnaście minut chleb powinien w piecu wyrastać, a następnie rumienić się. Chcąc mieć chleb pulchniejszy i z miękką skórką, należy podczas pieczenia postawić płytkie naczynie napełnione wodą tuż pod bochenkiem chleba; aby mieć miękką skórkę na chlebie, można również zaraz po upieczeniu posmarować bochenki po wierzchu masłem. W poniższych przepisach na pieczenie chleba, wszelkie miary mają być strychowane, a nie czubate. Zamiast wody można użyć mleka, lub wody i mleka w dowolnej proporcyi. Używając mleka, należy je koniecznie wpierw przegotować (raz jeden zagotować) i potem ostudzić.

Chleb biały.

Rozpuścić dwie tabliczki (jedną uncyę) prasowanych drożdży w kwarcie letniej wody; mieszać łyżką aż się zupełnie rozpuszczą, poczem wsypać dwie łyżeczki soli i dwie łyżki cukru i mieszać dalej, aż się wszystko rozpuści, a wtedy wsypać trzy kwarty dobrze przesianej mąki i rozmieszać należycie drewnianą łyżką; niektórzy dodają do mąki dwie łyżki smalcu, co

zmienia smak chleba. Po należytem wymieszaniu ciasta, wyrzucić je na stolnicę, posypaną mąką, wygniatać około dwudziestu minut, aż ciasto od rąk i stolnicy odstanie. Po należytem wygnieceniu, włożyć ciasto w glinianą donicę, wysmarowaną masłem lub smalcem, lekko po wierzchu posmarować roztopionem masłem, przykryć grubym ręcznikiem i postawić w ciepłem miejscu na dwie godziny mniejwięcej, aż ciasto dobrze wyrośnie; przeciągu czasu, potrzebnego na wyrastanie ciasta, ściśle oznaczyć nie można, albowiem zależnym jest on w znacznej mierze od temperatury i innych warunków. Gdy ciasto dobrze wyrośnie, wyrzucić je znowu na stolnicę i powtórnie należycie wygnieść, włożyć napowrót w donicę, przykryć i niech znowu rośnie z godzinę. Gdy wyrośnie, uformować bochenki, włożyć w formy, przykryć lekko posmarować masłem lub smalcem, postawić w ciepłem miejscu na półtorej godziny i wtedy wstawić w piec. Baczyć należy, aby ciasto nie było za twarde, bo chleb nie będzie tak pulchny. Jeżeli się używa mleka, nie powinno być surowe, lecz zagotowane i ostudzone. Zamiast chleba, z ciasta powyższego można robić bułeczki dowolnej formy; bułeczki wymagają gorętszego pieca i i pieką się znacznie krócej—zaledwie około dwudziestu minut. Ilości drożdży, potrzebnych na daną proporcyę, ściśle oznaczyć nie można; w zimie daje się drożdży trochę więcej, a latem trochę mniej.

Chleb na Rozczynie.

Pół tabliczki prasowanych drożdży rozpuścić w pół kwarcie letniej wody, wsypać kwartę mąki i rozmeiszać na jednolitą masę. Rozczyn ten robi się późno na wieczór i stawia w ciepłem miejscu. Na drugi dzień rano dodać do rozczynu pół kwarty wody, dwie łyżeczki soli, dwie łyżki cukru, dwie łyżki smalcu i dwie kwarty mąki, poczem doskonale wszystko wymeisza, a wtedy postawić w ciepłem miejscu, aby ciasto wyrosło. Po wyrośnięciu wygnieść, a dalsze postępowanie jest takie same jak przy chlebie białym powyżej, z tą wszakże różnicą, że piec powinien mieć temperaturę średnią. Tak rozczyn jak i ciasto powinny mieć temperaturę od 80 do 84 stopni Fahrenheita.

Chleb Francuski.

Do ćwierci filiżanki przegotowanej i ostudzonej wody włożyć jedną tabliczkę prasowanych drożdży i dobrze rozmieszać; gdy się rozpuści, dodać około trzech ćwierci filiżanki przesianej mąki pszennej, aby utworzyć gęste ciasto, które dobrze wygnieść i uformować z niego kulkę, którą następnie ponacinać nożem po wierzchu w obie strony i wrzucić w pół kwarty przegotowanej wody, ostudzonej do temperatury letniej, czyli około 82 do 84 stopni Fahrenheita. Z początku ciasto zatonie, ale w piętnaście lub dwadzieścia minut wypłynie na wierzch, a wtedy wodę wraz z ciastem wlać w donicę i dodać łyżeczkę soli i pięć filiżanek przesianej mąki i wszystko należycie wymieszać; ciasto powinno być dość gęste do wygniatania; jeżeli jest za miękkie, można dodać nieco więcej mąki.

Po należytem wymieszaniu, wyrzucić na stolnicę, wysypaną mąką, i wygniatać najmniej piętnaście minut, poczem przykryć w donicy i postawić w ciepłem miejscu aby ciasto wyrosło. Gdy wyrośnie do podwójnej objętości, wyłożyć ostrożnie na stolnicę, nie przewracając, i przekrajać na dwie połowy, z których zrobić dwa długie bochenki, włożyć w specyalne formy długie i wąskie (French bread pans), przez całą długość bochenków zrobić w środku rowek okrągłym patyczkiem lub palcem, przykryć i niech znowu wyrośnie. Chleb ten piecze się w średnio gorącym piecu pół godziny; na chwilę przed upieczeniem należy bochenki wyjąć i posmarować po wierzchu białkiem, rozbitem z łyżką zimnej wody i wstawić napowrót w piec, a skórka będzie gładka i twarda; chcąc mieć skórkę miękką, posmarować, zamiast białkiem, mączką kukurydzaną (corn starch), rozrobioną w zimnej wodzie i następnie ugotowaną.

Chleb Pszenny Razowy.

Chleb pszenny biały, z mąki pytlowanej, ma w Ameryce bardzo wielu przeciwników i liczba ich zdaje się wzrastać z dniem każdym. Twierdzą oni, że chleb biały nietylko nie jest pożywnym, lecz nawet zdrowiu szkodliwym, a twierdzenie swe uzasadniają tem, że mąka pytlowana, jako stanowiąca sam ośrodek ziarna, nie zawiera prawie nic prócz krochmalu, a ten organizmowi ludzkiemu przynosi pożytku bardzo mało, będąc jednocześnie trudnym do strawienia. Zalecają oni pieczenie chleba z mąki pszennej razowej, to jest z całego ziarna, bez odrzucania otrębów, które zawierają składniki najpożyw-

niejsze i najbardziej dla organizmu pożyteczne. Mąka taka, zwana po angielsku "whole wheat flour," rozpowszechnia się coraz bardziej i sprzedawana jest we wszystkich niemal składach artykułów spożywczych. Najlepszy przepis na taki chleb uważany jest następujący:

Pięć filiżanek mąki pszennej razowej, dwie filiżanki ciepłej wody, jedna tabliczka prasowanych drożdży, dwie łyżki melasy, pół łyżeczki soli, łyżka masła lub smalcu; to ostatnie można pominąć. Zarobić na ciasto o tyle gęste, aby je można było wygniatać; wyrzucić na stolnicę i wygniatać z piętnaście minut, poczem przykryć i postawić w ciepłem miejscu, aby wyrosło, a wtedy znowu wygnieść, podzielić na bochenki, niech powtórnie wyrośnie i upiec w średnim piecu. Piecze się około czterdziestu pięciu minut. Chleb ten można mieć odmienny przez dodanie rodzenków, siekanych orzechów włoskich, domieszkę dowolnej ilości mąki pytlowanej i tym podobne.

Chleb z Rodzenkami.

Rozpuścić pół uncyi czyli jedną tabliczkę drożdży w pół kwarcie mleka lub wody, dodać łyżeczkę soli, dwie łyżki cukru, dwie łyżki smalcu i półtorej kwarty przesianej mąki, zmieszanej z jedną i pół filiżanką rodzenków bez ziarnek; temperatura tak zarobionego ciasta powinna być od 82 do 84 stopni. Postawić ciasto przykryte aż dobrze wyrośnie, poczem rozdzielić na trzy małe bochenki, niech wyrośnie, a wtedy upiec w średnio gorącym piecu jak zwykły chleb.

Chleb Żytni.

Rozpuścić jedną tabliczkę drożdży w pół kwarcie letniej wody, wsypać kwartę mąki żytniej i postawić w ciepłem miejscu. Gdy już wyrośnie tak, że ma zacząć opadać, dodać pół kwarty ciepłej wody, pół kwarty przesianej mąki żytniej, półtorej kwarty mąki pszennej i dwie łyżeczki soli, wszystko należy wymieszać i niech postoi ze dwadzieścia minut, poczem podzielić na bochenki i niech wyrośnie w formach o jedną-trzecią swej objętości, co zabierze około 45 minut, a wtedy upiec w średnio gorącym piecu; wyjmując z pieca zwilżyć po wierzchu wodą.

Chleb Brunatny i Graham.

Sposobów przyrządzania tego chleba, znanego pod nazwą "brown bread" i "graham bread" i bardzo rozpowszechnionego w Ameryce, jest mnóstwo, a ponieważ różnią się one zazwyczaj bardzo mało, poniżej podajemy tylko te, w których różnica jest bardziej widoczną.

Brunatny No. 1. Wziąć pół filiżanki brunatnego cukru, filiżankę mąki pszennej, czubatą filiżankę mąki graham, łyżeczke soli i dwie strychowane łyżeczki sody; wszystko to dobrze wymieszać i wtedy dodać dwie filiżanki kwaśnego mleka, łyżkę melasy i garść rodzenków, zarobić na ciasto i wstawić w średnio gorący piec na godzinę.

Brunatny No. 2. Pół filiżanki maki pszennej, półtorej filiżanki mąki graham, filiżankę maki kukurydzanej (corn meal), dwie łyżeczki soli i tyleż sody zmieszać, poczem dodać filiżankę

kwaśnego i filiżankę słodkiego mleka, oraz filiżankę melasy; zarobić na ciasto, gotować na parze dwie i pół godziny, poczem wstawić w gorący piec na piętnaście do dwudziestu minut dla zrumienienia.

Do obu powyższych można dodać rodzenków, jakoteż można dowolnie zmieniać proporcyę mąki, a za każdym razem otrzyma się chleb nieco odmienny. Niektórzy radzą nie mieszać sody z mąką, lecz z mlekiem; trudno tu powiedzieć, który sposób jest lepszy.

Graham No. 1. Dwie filiżanki mąki graham, filiżankę mąki pszennej, trzy łyżki cukru, łyżeczkę soli, jedno jajko i dwie łyżeczki sody rozpuszczonej w dwóch filiżankach kwaśnego mleka zarobić na ciasto i piec godzinę w średnim piecu. Chleb ten można zmieniać do nieskończoności przez pominięcie jajka, dodanie masła, rodzenków, mąki kukurydzanej itp.

Graham No. 2. Trzy filiżanki mąki graham, łyżeczkę soli i czubatą łyżeczkę sody zmieszać razem, poczem dodać dwie filiżanki kwaśnego mleka i jedną-trzecią filiżanki melasy i zarobić na ciasto, które następnie gotować na parze trzy godziny, a nareszcie wstawić w gorący piec na piętnaście minut dla obsuszenia.

Chleb Brunatny Bostoński.

Sposób 1. Zmieszać dwie filiżanki mąki żytniej, filiżankę mąki kukurydzanej, łyżeczkę soli i łyżeczkę sody, poczem dodać dwie filiżanki kwaśnego mleka i jedną-trzecią filiżanki melasy i zarobić na gładkie ciasto, które następnie gotować na parze w masłem wysmarowanej formie trzy godziny, poczem wstawić w gorący

piec na dwadzieścia minut dla zrumienienia. Można dodać rodzenków.

Sposób 2. Filiżankę mąki pszennej, pół filiżanki mąki kukurydzanej, pół filiżanki mąki graham, łyżeczkę soli, łyżeczkę sody, łyżkę smalcu lub masła, pół filiżanki rodzenków, pół filiżanki syropu i filiżankę kwaśnego mleka zarobić na ciasto, włożyć w formę i piec godzinę.

Bułki na Drożdżach.

Ze zwykłego ciasta na chleb biały, podanego na początku rodziału niniejszego, można piec najrozmaitsze bułeczki, nadając im tylko coraz inną formę, a będą smakowały nieco odmiennie. Chcąc mieć bułeczki ze skórką wokoło, kłaść na blachę daleko obok drugiej, aby się nie stykały gdy wyrosną; jeżeli je położyć tuż jedna obok drugiej, zejdą się podczas pieczenia razem i skórka będzie tylko na wierzchu i spodzie. Chcąc mieć skórkę gładką i twardą, posmarować rozbitem białkiem na chwilę przed wyjęciem z pieca.

Bułeczki Wiedeńskie.

Zagotować dwie filiżanki mleka i ostudzić do temperatury letniej, poczem dodać jedną tabliczkę drożdży, rozpuszczonych poprzednio w pół filiżance ciepłej wody, i wsypać trzy filiżanki przesianej mąki; ubijać łyżką drewnianą z dziesięć minut, aż będzie jednolita, gładka masa, a wtedy przykryć i postawić w ciepłem miejscu. Gdy dobrze wyrośnie, dodać jedno dobrze ubite jajko, ćwierć filiżanki rozpuszczonego smalcu lub masła, dwie łyżki cukru i łyżeczkę soli, poczem domieszać, sypiąc powoli, je-

szcze trzy filiżanki przesianej mąki; wyrzucić na stolnicę i wygniatać najmniej piętnaście minut i znowu przykryć i postawić aby ciasto wyrosło; gdy wyrośnie do podwójnej objętości, robić bułeczki lub rogaliki dowolnej formy i postawić aby wyrosły ponownie, poczem upiec w gorącym piecu. Piecze się około piętnastu minut; przed wyjęciem z pieca posmarować po wierzchu białkiem.

Bułeczki z Kartofli.

Ugotować trzy średnie kartofle i rozetrzeć na masę, poczem wlać filiżankę zagotowanego mleka, łyżkę smalcu, łyżeczkę masła, oraz wsypać łyżkę cukru i łyżeczkę soli i postawić dla ostudzenia. Gdy ostygnie do temperatury letniej, dodać jedną tabliczkę drożdży, rozpuszczonych w ciepłej wodzie, dwa dobrze ubite jajka i tyle mąki, aby uczynić dość rzadkie ciasto; postawić w ciepłem miejscu na godzinę, aby podrosło, a wtedy dodać więcej mąki i należycie wygnieść, poczem znowu postawić, aby wyrosło. Gdy ciasto dobrze wyrośnie, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować i wycinać małe okrągłe bułeczki, które następnie umoczyć w rozpuszczonem maśle i ułożyć na blasze o cal jedna od drugiej; przykryć znowu i postawić w ciepłem miejscu aż dobrze wyrosną, a wtedy wstawić w gorący piec na dziesięć minut.

Bułeczki na Śniadanie.

Zmieszać razem filiżankę mąki kukurydzanej (corn meal), półtorej filiżanki mąki pszennej i dwie łyżeczki proszku do pieczenia i przesiać to wszystko parę razy przez sito, aby się do-

skonale zmieszało. Dwie łyżki masła utrzeć na śmietanę z trzema łyżkami cukru i następnie dodać trzy dobrze ubite jaja, dodać mąkę i wtedy dolać pół kwarty mleka, zarobić na gładkie ciasto, którem napełnić małe blaszane foremki i upiec w gorącym piecu. Można także nalać ciastem większą formę, ale wtedy ciasto nie będzie tak pulchne i dobrze się nie upiecze. Najlepsze do tego celu są foremki blaszane zwane "muffin tins."

Bułeczki Kolonialne.

Zagrzać pół kwarty słodkiego mleka o tyle, aby rozpuścić w niem łyżkę masła; po rozpuszczeniu masła wsypać łyżkę cukru i szczyptę soli i ochłodzić nieco. Gdy mleko dojdzie do temperatury letniej, wsypać kwartę mąki i dodać jedną tabliczkę prasowanych drożdży, poczem postawić w ciepłem miejscu, aby ciasto wyrosło. Jak tylko ciasto będzie lekkie, wygnieść je trochę i niech znowu wyrośnie, poczem wyrobić z niego małe bułeczki, posmarować po wierzchu białkiem i upiec w średnio gorącym piecu.

Bułeczki z Bani.

Wziąć filiżankę ugotowanej i pogniecionej na masę bani (squash), dodać trzy ćwierci filiżanki cukru, pół filiżanki masła, półtorej filiżanki słodkego mleka i pół tabliczki prasowanych drożdży, poczem postawić aby ciasto podrosło, a wtedy upiec jak zwykle. Chcąc bułeczki te mieć na obiad, rozczynić je należy rano.

Bułeczki do Herbaty.

Pół kwarty ciepłego mleka, tabliczka prasowanych drożdży i tyle rozgrzanej poprzednio mąki, aby otrzymać dość miękkie ciasto; postawić aby wyrosło, poczem dodać jedno jajko, pół filiżanki masła, trochę cukru i soli; wymieszać, wyrzucić na stolnicę, rozwałkować i wycinać płaskie bułeczki, które następnie umoczyć w rozpuszczonem maśle, złożyć we dwoje i wstawić w piec na dwadzieścia minut.

Bułeczki Graham.

Trzy filiżanki mąki graham, trzy łyżeczki proszku do pieczenia, łyżka rozpuszczonego masła, jedno dobrze ubite jajko, małe pół filiżanki cukru i pół łyżeczki soli; dodać tyle słodkiego mleka, aby uczynić dość rzadkie ciasto, które wlać następnie w małe okrągłe foremki, zwane "gem pans" i upiec w gorącym piecu.

Bułeczki Hiszpańskie.

Dwie fililżanki cukru, małą filiżankę masła, filiżankę słodkiego mleka, dwie i pół filiżanki mąki pszennej, dwie łyżeczki proszku do pieczenia, łyżeczkę sproszkowanych gwoździków, dwie łyżeczki sproszkowanego cynamonu i nieco gałki muszkatołowej, zarobić na ciasto, porobić bułeczki i upiec w gorącym piecu.

Bułeczki z Ryżu.

Do półtorej filiżanki mąki pszennej dodać dwie łyżeczki proszku do pieczenia i łyżeczkę cukru, oraz szczyptę soli i przesiać przez sito, aby dobrze zmieszać. Wziąć pół filiżanki zimnego na miękko ugotowanego ryżu i rozmieszać

z czubatą łyżką masła, które poprzednio roztopić na ogniu, poczem dodać jedno ubite jajko i następnie to wszystko zmieszać z przesianą mąką na gładkie ciasto, z którego wyrobić małe bułeczki i upiec w piecu, najlepiej w małych blaszanych foremkach. Piecze się około pół godziny.

Bułeczki Kukurydzane.

Ubić dobrze dwa całe jajka, dodać łyżkę roztopionego masła, łyżkę mąki kukurydzanej (corn meal), łyżeczkę cukru (najlepiej brunatnego), czubatą łyżkę mąki pszennej zmieszanej z połową łyżeczki proszku do pieczenia i filiżanką mleka. Zmieszać wszystko doskonale, ponakładać w małe blaszane foremki wysmarowane masłem i upiec w gorącym piecu. Inny przepis: Filiżanka mąki kukurydzanej i pół filiżanki pszennej; dodać półtorej łyżeczki proszku do pieczenia i przesiać razem, aby dobrze wymieszać. Rozbić jedno jajko, dolać półtorej filiżanki mleka słodkiego i zarobić wszystko na ciasto. Ponakładać w foremki i upiec w gorącym piecu.

Muffins.

"Muffins" są to małe bułeczki, formy babek, pieczone w specyalnych okrągłych foremkach blaszanych, zwanych "muffin pans." Ciasto robi się tak rzadkie, aby się lało. Podawać na gorąco do masła.

Berkshire Muffins. Pół filiżanki mąki kukurydzanej zalać dwiema-trzeciemi filiżanki zagotowanego mleka i niech postoi pięć minut, poczem dodać pół filiżanki gotowanego ryżu i wy-

mieszać. Zmieszać pół filiżanki mąki pszennej, dwie łyżki cukru, pół łyżeczki soli i trzy łyżeczki proszku do pieczenia—najlepiej przesiać to razem kilka razy, aby się dobrze wymieszało; dodać i wymieszać. Ubić jedno żółtko, a także dodać łyżkę rozpuszczonego masła, a nareszcie białko, ubite na sztywną pianę; zmieszać, napełnić tem ciastem foremki i upiec.

Graham Muffins. Pół filiżanki syropu, pół filiżanki smalcu, jedno jajko, filiżanka kwaśnego mleka, łyżeczka sody i tyle mąki graham, aby uczynić dość rzadkie ciasto. Dobrze wymieszać, ponalewać w foremki i upiec.

Pszenne Muffins. Jedno jajko, duża łyżka masła, pół łyżeczki soli, filiżanka kwaśnego mleka, łyżeczka soli, półtorej filiżanki mąki pszennej; ubić doskonale, nalać w foremki i upiec.

Muffins na Drożdżach. Wsypać w donicę łyżke cukru, pół łyżeczki soli i włożyć dwie łyżki masła, poczem zalać dwiema filiżankami zagotowanego mleka i rozmieszać. Gdy ostygnie do temperatury letniej, dodać jedną tabliczkę drożdży, pokruszonych na małe kawałeczki, i mieszać, aż drożdże zupełnie sie rozpuszczą, a wtedy dodać trzy filiżanki mąki pszennej, dobrze ubić i postawić w ciepłem miejscu. Gdy ciasto dobrze wyrośnie, dodać dwa dobrze ubite jajka i jedną filiżankę mąki, rozmieszać i niech znowu urośnie, poczem napełnić ciastem foremki i wstawić w gorący piec na dwadzieścia lub dwadzieścia pięć minut.

Angielskie Muffins. Wlać w donicę półtorej filiżanki letniej wody, wsypać łyżeczkę soli, wlać dwie-trzecie tabliczki prasowanych droż-

dży, rozpuszczonych w trzech łyżkach letniej wody, a następnie wsypać powoli, wciąż mieszając, cztery filiżanki pszennej mąki. Ubić doskonale i postawić w ciepłem miejscu, aby ciasto wyrosło, co powinno zabrać pięć godzin. Gdy dobrze wyrośnie, wyrzucić na stolnicę i formować placki okrągłe, mniej niż pół cala grube i dwa lub i pół cala szerokie, które następnie ułożyć na ciepłej wysmarowanej masłem patelni lub blasze, postawić na ciepłym piecu, aby wolno podrosły, co zabierze ze dwadzieścia minut, poczem patelnię wysunąć na miejsce gorętsze i upiec, często przewracając, co powinno zabrać piętnaście minut. Posmarować masłem na gorąco i zaraz podać.

Ryżowe Muffins. Filiżankę gotowanego ryżu, pół łyżki cukru i łyżkę rozpuszczonego masła wymieszać doskonale. Zagotować filiżankę mleka i ostudzić do temperatury letniej, poczem rozpuścić w niem pół tabliczki prasowanych drożdży i wlać do ryżu, a także dodać tyle mąki pszennej, aby otrzymać dość gęste ciasto, które następnie postawić w ciepłem miejscu. Gdy dobrze wyrośnie, dodać trzy ubite jajka, wymieszać i napełnić tem ciastem foremki do połowy, a gdy dobrze wyrośnie jeszcze raz, wstawić w gorący piec na dziesięć minut. Foremki muszą być dobrze masłem wysmarowane.

Placki Kukurydzane.
(Corn Bread)

No. 1. Ubić dobrze trzy jaja i dodać dwie i pół filiżanki słodkiego mleka; przesiać razem, aby dobrze wymieszać, dwie i pół filiżanki białej mąki kukurydzanej (white corn meal) z

dwiema łyżeczkami proszku do pieczenia, łyżeczką soli i połową filiżanki mąki pszennej; dodać łyżkę rozpuszczonego smalcu i wymieszać, a wtedy wlać ciasto w formę i upiec w średnio gorącym piecu. Smalec rozpuścić w formie, w której ma się piec.

No. 2. Wziąć pół kwarty kwaśnego mleka, trzy dobrze ubite jaja, pół łyżeczki soli, filiżankę mąki kukurydzanej, łyżeczkę sody rozpuszczonej w małej ilości gorącej wody i pół filiżanki masła: masło rozpuścić w formie, w której ma się piec. Zarobić na gładkie ciasto, wlać w formę i upiec.

No. 3. Ubić jedno jajko z dwiema czubatemi łyżkami cukru i dużą łyżką masła, poczem dodać filiżankę kwaśnego mleka, filiżankę mąki kukurydzanej, filiżankę mąki pszennej, strychowaną łyżeczkę sody i soli do smaku; wymieszać dobrze i upiec.

No. 4. Zmieszać należycie filiżankę mąki kukurydzanej, łyżkę cukru, dużą łyżkę masła i trzy łyżki ugotowanej żółtej dyni (pumpkin). Dodać dwa ubite jaja, szczyptę soli, filiżankę kwaśnego mleka, łyżeczkę sody rozpuszczonej w małej ilości ciepłej wody, wymieszać wszystko należycie i wstawić w piec pół godziny.

No. 5 Zmieszać filiżankę mąki kukurydzanej, filiżankę mąki pszennej, pół łyżeczki soli i pół łyżeczki sody; dodać pół filiżanki drobniutko usiekanego łoju wołowego i dwie filiżanki kwaśnego mleka i doskonale wymieszać. Wlać w formę i wstawić w średnio gorący piec na pół godziny.

Babka Zwyczajna.

Przesiać filiżankę mąki z ćwiercią łyżeczki soli. Ubić sześć żółtek, dodać do nich filiżankę cukru, sypiąc powoli, sok i utartą skórkę z jednej cytryny dobrze wymieszać, a następnie ubić białka na bardzo sztywną pianę i również dodać, a także i mąkę; wymieszać, włożyć w formę i piec około pięćdziesięciu minut. Przez pierwsze piętnaście minut nie otwierać drzwiczek pieca.

Babka na Proszku.

Ubić doskonale dwa jajka z filiżanką cukru, dodać filiżankę mąki, łyżeczkę ekstraktu waniliowego, łyżeczkę proszku do pieczenia, a wkońcu pół filiżanki zagotowanego mleka. Napełnić formę i upiec w średnio gorącym piecu.

Babka śnieżna.

Ubić na pianę jedenaście białek, wsypać łyżeczkę kremotartaru (cream of tartar) i ubijać dalej aż piana będzie sztywna, a wtedy wsypać powoli półtorej filiżanki cukru, filiżankę mąki, przesianej z ćwiercią łyżeczki soli i wymieszać, poczem dodać łyżeczkę ekstraktu waniliowego, włożyć w formę i wstawić w piec na czterdzieści pięć do pięćdziesięciu minut. Po upieczeniu przewrócić formę na talerz i niech babka sama wypadnie.

Babka Słoneczna.

Ubić na pianę jedenaście białek, poczem wsypać powoli trzy ćwierci filiżanki cukru i dodać sześć ubitych aż do białości żółtek, a następnie znowu trzy ćwierci filiżanki cukru i wymieszać.

Przesiać filiżankę mąki z łyżeczką kremotartaru i dodać, a także łyżeczkę ekstraktu pomarańczowego Piec około pięćdziesięciu pięciu minut w formie blaszanej.

Babka Czekoladowa.

Filiżanka brunatnego cukru, filiżanka tartej czekolady, filiżanka mleka; zagotować razem i ostudzić. Osobno utrzeć filiżankę cukru z połową filiżanki masła, dodać dwa jajka, pół filiżanki słodkiego mleka, łyżeczkę sody, dwie filiżanki mąki i łyżeczkę ekstraktu waniliowego; wymieszać, a następnie dodać ostudzone mleko z cukrem i czekoladą, wszystko ponownie wymieszać, napełnić formę i upiec.

Babka Oszczędna.

Wbić do filiżanki jedno jajko, włożyć łyżkę masła, cztery łyżki śmietanki—może być konserwowana z puszki—i dolać do pełna wody. Przesiać razem półtorej filiżanki mąki, filiżankę cukru i szczyptę soli, dodać jajko z masłem, dobrze wszystko ubić, bijąc najmniej pięć minut, napełnić tem ciastem formę i upiec.

Tort Kolonialny.

Utrzeć na śmietanę filiżankę masła; dodać, sypiąc powoli, półtorej filiżanki cukru, a następnie trzy dobrze ubite żółtka i łyżeczkę ekstraktu waniliowego, oraz odrobinę gałki muszkatołowej. Przesiać filiżankę mąki z jedną i pół łyżeczką proszku do pieczenia i wsypać do masła, a jednocześnie wlać pół filiżanki mleka i dobrze wymieszać, a wtedy domieszać gęstą pianę z trzech białek. Rozdzielić ciasto na dwie połowy i upiec z niego dwa placki; po wyjęciu

z pieca posmarować jeden konfiturami lub powidłami i na to dopiero położyć następujący farsz: Usiekać drobno filiżankę rodzenków bez ziarnek, ćwierć filiżanki słodkich migdałów i trochę tartego orzecha kokosowego; rozmieszać to z ubitem na pianę jednem białkiem. Na ten farsz położyć drugi placek i po wierzchu posmarować białym lukrem, zrobionym z cukru, masła i mleka.

Tort Żurawinowy.

Dwie filiżanki mąki przesiać z dwiema łyżeczkami proszku do pieczenia i domieszać pół filiżanki smalcu, a wtedy dolać tyle mleka, aby utworzyć miękkie ciasto; rozdzielić ciasto na dwie połowy i każdą z nich rozwałkować na okrągły placek, używając przy tem jak najmniej mąki; położyć jeden placek na blasze lub blaszanym talerzu i posmarować masłem, poczem położyć na wierzch drugi i wstawić w gorący piec; gdy ciasto już upieczone i dobrze się zrumieni, wyjąć z pieca i odstawić na pięć minut, poczem placki rozdzielić i na spodni położyć warstwę ugotowanych z cukrem żurawin, na to położyć drugi placek, pokryć go również warstwą żurawin, ale nie tak grubą, i wydać na stół na gorąco.

Tort Geraniowy.

Uwiercić w donicy na śmietanę pół filiżanki masła z filiżanką cukru. Dodać powoli, wciąż mieszając, dwie-trzecie filiżanki zimnej wody i dwie filiżanki mąki, przesianej z łyżeczką proszku do pieczenia; ubić cztery białka na gęstą pianę i dodać do ciasta i lekko zmieszać. Wyło-

żyć formę do ciasta wysmarowanym papierem, a na dno położyć kilka świeżych listków geranium: wlać ciasto na liście i wstawić w średnio gorący piec. Po upieczeniu tort wyjąć i oczyścić z liści. Liście geraniowe dają ciastu zapach i smak niezwykły.

Ciasto Funtowe.

Jest to jedno z najlepszych ale zarazem najkosztowniejszych i najwięcej zachodu wymagających ciast amerykańskich, a dobroć jego zależy najbardziej od należytego wybicia ciasta.

Ciasto Żółte. Przemyć starannie pół funta masła i następnie wycisnąć z niego wszystką wodę, poczem uwiercić w donicy na śmietanę, a wtedy dodać pół funta cukru i ucierać dalej, aż zupełnie zbieleje i będzie przedstawiać jednolitą, gładką masę. Wbić jedno jajko i mieszać, aż znowu będzie jednolita masa; w ten sposób wbić pięć jaj, za każdem ubijając cztery do pięciu minut. Gdy cała masa przedstawia się jakby gęsta żółta śmietana, wlać kieliszek wina lub "brandy" i pół kieliszka wody różanej; wymieszać należycie i wsypać pół funta dobrze wysuszonej, przesianej i nieco ogrzanej mąki pszennej, do której dodać ćwierć łyżeczki soli. Wyłożyć gładko ściany formy papierem, wysmarowanym masłem, i wlać ciasto, posypać po wierzchu sproszkowanym cukrem i wstawić w bardzo wolny piec na półtorej godziny: z początku przykryć formę tekturą lub grubym papierem i piec tak godzinę, poczem tekturę zdjąć i niech się zrumieni przez ostatnie pół godziny. Jeżeli się formę z ciastem w piecu obraca, czy-

nić to należy bardzo ostrożnie, aby ciasta nie wstrząsnąć.

Ciasto Białe. Jeden funt mąki, jeden funt cukru, trzy ćwierci funta masła, szesnaście białek i łyżeczka jakiego ekstraktu dla zapachu. Przyrządzić i upiec tak samo jak ciasto żółte powyżej.

Ciasto Owocowe.

Ciasto to, bardzo rozpowszechnione w Ameryce i Anglii, robi się z rodzenków, cykaty, skórki pomarańczowej i rozmaitych korzeni, z dodatkiem małej tylko ilości mąki; jedną z jego zalet jest, że daje się przechować bez zepsucia czas niemal nieograniczony, kilka miesięcy lub nawet dłużej, a czem dłużej je trzymać, tem jest smaczniejsze.

Ciasto Białe. Uwiercić w donicy na śmietanę filiżankę masła z dwiema filiżankami cukru. Wziąć funt fig, funt daktyli, funt migdałów, funt rodzenków, pół funta cykaty i funt orzechów włoskich; usiekać to wszystko, każde osobno, nie bardzo drobno, poczem zmieszać lekko, używając do tego łyżki. Wziąć dwie i pół filiżanki mąki; trochą mąki poprószyć usiekane owoce i orzechy, a resztę przesiać z dwiema i pół łyżeczkami proszku do pieczenia, aby dobrze proszek z mąką wymieszać. Następnie dodać mąkę do utartego masła z cukrem, potem owoce, a wkońcu siedm białek, ubitych na sztywną pianę. Wyłożyć dwie czworokatne formy do ciasta papierem, wysmarowanym masłem, i piec w wolnym piecu półtorej godziny.

Ciasto wykwintne. Funt masła, funt i ćwierć ciemno-brunatnego cukru, funt mąki, funt cy-

katy, po pół funta skórki pomarańczowej i cytrynowej, usmażonej w cukrze, sześć funtów zwyczajnych rodzenków bez ziarnek, dwa funty rodzenków "currants," trzy łyżki cynamonu, dwie łyżki kwiatu muszkatołowego (mace), dwie łyżki gałki muszkatołowej, łyżka imbieru jamajskiego pieprzu (allspice), łyżeczka goździków, filiżanka melasy, pół kwarty brandy, dwanaście jaj. Przyrządzić i upiec podług przepisu na ciasto białe powyżej. Proporcya ta jest na ogromne ciasto weselne, ważące kilkanaście funtów.

Ciasto Domowe. Zamoczyć na wieczór w wodzie dwie filiżanki suszonych jabłek, a na drugi dzień rano posiekać je drobno, dodać filiżankę melasy i gotować godzinę, poczem dodać filiżankę cukru, filiżankę masła, filiżankę słodkiego mleka, filiżankę rodzenków zwyczajnych, filiżankę rodzenków currants, dwa jaja, cztery filiżanki mąki, czubatą łyżeczkę sody, łyżeczkę cynamonu, łyżeczkę kwiatu muszkatołowego, łyżeczkę gałki muszkatołowej, łyżeczkę imbieru, łyżeczkę goździków, łyżeczkę pieprzu jamajskiego (allspice). Zarobić na ciasto i upiec jak zwykle. Ciasto to można mieć odmienne przez dodanie cykaty, skórki pomarańczowej, orzechów itp.

Jelly Roll.

Zmieszać doskonale filiżankę mąki, filiżankę cukru i półtorej łyżeczki proszku do pieczenia; ubić trzy jajka, wymieszać z mąką, a wkońcu wlać sześć łyżek gorącej wody i wszystko doskonale ubić na gładkie ciasto, które następnie wlać w płaską formę i upiec w wolnym piecu;

ciasto nalewać do formy tylko na głębokość ćwierci cala. Po upieczeniu wyłożyć na arkusz bibuły, posypanej sproszkowanym cukrem. Wziąć marmolady lub galarety owocowej, rozmieszać widelcem i dość grubo posmarować na upieczone ciasto, które następnie zwinąć w wałek, zawinąć w płótno i położyć w chłodnem miejscu. Zwijać należy koniecznie na gorąco, bo inaczej ciasto się przełamie.

Ciastka Cynamonowe.

Pół filiżanki masła, pół filiżanki smalcu, czubatą łyżkę cukru, jedno białko ubite na sztywną pianę, trzy ćwierci filiżanki słodkiego mleka, czubatą łyżeczkę proszku do pieczenia i tyle mąki, aby ciasto można było dobrze rozwałkować. Po doskonałem wymieszaniu wyrzucić na stolnicę i cienko rozwałkować, poczem posypać dość grubo cukrem z cynamonem, pokrajać na paski cztery cale długie i dwa i pół szerokie i zwinąć tak, aby uformować okrągłe cylindry, które następnie poustawiać na blasze i upiec w gorącym piecu.

Wafle.

Trzy żółtka, kwarta mleka, pół filiżanki rozpuszczonego masła, dwie łyżeczki proszku do pieczenia i tyle mąki, aby zrobić rzadkie ciasto, do którego dodać także i białka, ubite na sztywną pianę, i piec na dobrze wysmarowanej formie do wafli.

Pączki ze śniegiem.

Filiżankę mleka zarobić z dwiema filiżankami mąki na gęste i gładkie ciasto, dodać pół ły-

żeczki soli i filiżankę suchego i czystego śniegu i szybko z ciastem rozmieszać. Rozgrzać w rądelku dużo smalcu, nabierać ciasto łyżką i rzucać na smalec; smażyć aż się pączki dobrze zrumienią. Smalec musi być bardzo gorący; donicę z ciastem trzymać należy odczas smażenia w zimnem miejscu. Śnieg ma tę własność, że pączki będą bardzo pulchne, lekkie i lepsze aniżeli można je zrobić jakim innym sposobem.

Placek z Jabłkami.

Pół kwarty mąki wymieszać dobrze z jedną i pół łyżeczką proszku do pieczenia i łyżeczką soli: wetrzeć dwie łyżki masła, dodać jedno jajko i dwie-trzecie filiżanki mleka. Wymieszać wszystko starannie i rozpostrzeć na blasze na grubość pół cala. Obrać cztery duże winkowate jabłka, pokrajać na ośm części i ułożyć rzędami na cieście, posypać cukrem i odrobiną sproszkowanego cynamonu, poczem wstawić w gorący piec na dwadzieścia pięć minut. Można podać do stołu ze śmietanką i cukrem, lub też bez.

Placek do Kawy na Prędce.

Utrzeć na śmietanę ćwierć filiżanki masła z filiżanką cukru, poczem dodać jedno ubite jajko, pół filiżanki mleka, ćwierć łyżeczki soli i półtorej filiżanki mąki, przesianej parę razy z czubatą łyżeczką proszku do pieczenia. Zarobić to wszystko na gładkie ciasto i ponalewać w płytkie blachy nie więcej niż na cal ciasta, rozrzucić na wierzchu małe kawałeczki masła, posypać cukrem i cynamonem i upiec w średnio gorącym piecu.

Placek Szkocki.

Utrzeć na śmietanę dwie filiżanki cukru z filiżanką masła, poczem dodać tyle mąki, ile jej masło przyjmie i zarobić na gęste ciasto. Wyłożyć na stolnicę, rozwałkować na grubość pół cala, pokrajać nożem w małe kwadraciki, każdy z nich ponakłuwać widelcem i upiec w średnio gorącym piecu.

Placek Imbierowy.

Dwie filiżanki mąki, pół filiżanki cukru, pół filiżanki melasy, jedną-trzecią filiżanki masła, łyżeczkę sody piekarskiej, łyżeczkę sproszkowanego imbieru, łyżeczkę cynamonu i łyżeczkę soli zmieszać razem(sodę najpierw rozpuścić w melasie) na ciasto. Upiec na płaskiej blasze tak, aby warstwa nie była grubsza nad trzy ćwierci cala, a najwyżej cal. Po upieczeniu pokrajać gorącym nożem w czworokątne kawałki i podać na gorąco.

Placki Anyżowe.

Ubijać ośm jaj z funtem cukru przez pół godziny, bijąc wciąż w jedną tylko stronę. Dodać łyżkę nasienia anyżu i tyle mąki, aby zrobić średnio gęste ciasto. Wyłożyć na stolnicę, rozwałkować cienko i wykrawać małe okrągłe placuszki, które następnie wstawić w gorący piec aż do zrumienienia.

Talarki z Konfiturami.

Filiżankę mąki wymieszać dobrze z łyżką smalcu i dodać tyle zimnej wody, ażeby uczynić średnie ciasto. Wyłożyć na stolnicę i rozwałkować cienko, a następnie pokrajać w pasy oko-

ło trzech cali szerokie i sześć do ośmiu cali długie; posmarować te paski grubo gęstemi konfiturami lub galaretą, albo też jakiemibądź gęstemi powidłami i zwinąć w wałek wzdłuż, a zewnętrzny brzeg po zwinięciu dobrze zalepić; włożyć na blachę i upiec w gorącym piecu. Po wyjęciu z pieca pokrajać cały wałek w plasterki i podać.

Kapelusiki Kolonialne.

Usiekać drobno jedną filiżankę rodzenków bez ziarnek; wycisnąć sok z jednej cytryny, a skórkę utrzeć na tarce; dodać filiżankę cukru, jedno ubite jajko, szczyptę soli; wymieszać wszystko dobrze. Zrobić średnie ciasto z mąki, smalcu i zimnej wody, rozwałkować na cienkie krążki, jak na makaron, o średnicy około sześciu cali; ułożyć łyżkę lub więcej przygotowanej masy z rodzenków i ciasto zawinąć z trzech stron, nadając mu kształt trójkątnego kapelusza; brzegi szczelnie zalepić, posmarować po wierzchu osłodzonem mlekiem i wstawić w piec na pietnaście do dwudziestu minut. Kto lubi, do rodzenków można dodać nieco drobno usiekanej cykaty (citron).

Ciastka Czekoladowe.

Filiżanka żółtego cukru, pół filiżanki rozpuszczonego masła, jedno jajko, półtorej filiżanki mąki, przesianej z połową łyżeczki sody, pół filiżanki mleka, filiżanka usiekanych rodzenków i orzechów, trzy uncye czekolady, którą roztopić i dodać dopiero po zmieszaniu powyższych składników. Kłaść łyżką okrągłe placki na wysmarowaną blachę i upiec w wolnym piecu.

Ciastka z Orzeszków Ziemnych.

Uwiercić w donicy na śmietanę trzy łyżki masła z filiżanką cukru; dodać dwa jaja, cztery łyżki mleka, filiżankę drobno usiekanych orzeszków ziemnych (peanuts), półtorej filiżanki mąki, przesianej z dwiema łyżeczkami proszku do pieczenia, i łyżeczkę soku cytrynowego. Zarobić na ciasto, które kłaść łyżeczką na wysmarowaną blachę w formie placków, na każdym położyć jeden orzeszek rozłupany na dwoje i wstawić w piec na dwanaście do piętnastu minut.

Ciastka na Śmietanie.

Dwie filiżanki cukru, filiżanka masła, filiżanka kwaśnej śmietany, trzy jajka, łyżeczka sody. Utrzeć najpierw masło z cukrem na śmietanę, poczem dodać żółtka i kwaśną śmietanę, ubite razem, a wkońcu pianę z białek, nieco soli i tyle mąki pszennej, aby ciasto było miękkie; rozwałkować na grubość pół cala, wykrawać okrągłe ciastka i upiec na blasze.

Ciastka Cukrowe.

Dwa jajka, dwie filiżanki cukru, filiżankę masła na pół ze smalcem, filiżankę kwaśnego mleka, łyżeczkę sody, dwie łyżeczki proszku do pieczenia, nieco ekstraktu dla zapachu i tyle mąki, aby ciasto można było wałkować. Rozwałkować na grubość pół cala i upiec na blasze.

Ciastka Imbierowe.

Filiżanka melasy, filiżanka brunatnego cukru, filiżanka dobrze osolonego smalcu, lub smalcu

na pół z masłem, dwa dobrze ubite jajka, pół filiżanki zimnej herbaty, łyżeczka sody, rozpuszczonej w herbacie, pół łyżeczki imbieru i pół łyżeczki cynamonu i tyle mąki, aby otrzymać miękkie ciasto. Wyrabiać małe okrągłe placki i upiec w średnio gorącym piecu.

Ciastka Kokosowe.

Filiżanka masła, trzy filiżanki cukru, ośm ubitych jaj, funt struganego orzecha kokosowego (shredded cocoanut), trochę soli, dwie łyżeczki proszku do pieczenia, dwie i pół filiżanki mąki. Zarobić na ciasto, kłaść łyżeczką na wysmarowaną blachę i upiec.

Ciastka Owsiane.

Dwie i pół filiżanki kaszy owsianej (oatmeal), filiżanka cukru, dwa jajka, dwie łyżki rozpuszczonego masła, łyżeczka proszku do pieczenia, trochę soli i ekstraktu waniliowego zarobić na ciasto i kłaść małe kupki na wysmarowaną blachę dwa cale jedna od drugiej nadać palcami formę piramidek i upiec.

Ciastka Orzechowe.

Cztery filiżanki mąki, dwie filiżanki cukru, filiżanka masła, filiżanka usiekanych orzechów i łyżeczka proszku do pieczenia. Zarobić na ciasto, dodać jakiegobądź ekstraktu dla zapachu i kłaść na blachę łyżeczką, poczem wstawić w piec aż się dobrze zrumienią.

Torty.

Tort amerykański, zwany "layer cake", jest to ciasto złożone z dwóch lub więcej krążków położonych jeden na drugim, z jaką marmoladą lub kōnfiturami pomiędzy, a wszystko to zazwywczaj pokrywa się lukrem. Pieczenie ciasta samego jest jednakowe przy wszystkich rodzajach tortów, a różnica zasadza się głównie na rodzaju farszu i lukru, to jest że z tego samego ciasta można zrobić tort czekoladowy, cytrynowy lub też jaki inny, dając tylko odpowiedni farsz i lukier. Zwykłe ciasto na tort robi się sposobem następującym:

Utrzeć na śmietanę pół filiżanki masła z filiżanką cukru, poczem dodać pół filiżanki mleka, pół łyżeczki soli, dwa żółtka, dwie filiżanki mąki z przesianemi z nią dwiema łyżeczkami proszku do pieczenia; wymieszać doskonale i wtedy dodać białka ubite na pianę i już lekko tylko wymieszać. Rozdzielić masę na dwie połowy i upiec w średnio gorącym piecu na dwóch talerzach. Po wyjęciu z pieca nałożyć na jeden krążek jakiegobądź farszu, na to drugi krążek, a następnie cały tort polukrować.

Farsz do Tortów.

Farsz Czekoladowy. Gotować razem pięć minut: ćwierć funta czekolady, filiżankę cukru, trzy ćwierci filiżanki wody i dwie łyżki masła; rozmieszać dwie łyżki mączki kukurydzanej

(corn starch) w ćwierci filiżanki mleka, wlać do masy czekoladowej i gotować dalsze trzy minuty, poczem ubijać łyżką aż ostygnie, a wtedy dodać łyżeczkę extraktu waniliowego.

Farsz Owocowy. Posiekać drobno filiżankę rodzenków bez ziarnek, pół funta oparzonych migdałów, pół funta fig i pół funta cykaty, poczem dodać tyle zwyczajnego lukru, aby uczyniło miękką masę.

Farsz Cytrynowy. Wziąć utartą skórkę i sok z jednej dużej cytryny, dodać filiżankę cukru, dwa jaja i łyżkę masła; wlać w rądelek, wstawić w rądel z wrzącą wodą i gotować aż masa będzie gęsta, poczem ostudzić.

Farsz Migdałowy. Ubić mocno dwa białka z dwiema filiżankami cukru, dodać łyżeczkę ekstraktu waniliowego i dwie filiżanki drobniutko usiekanych, odparzonych poprzednio migdałów, poczem wszystko wymieszać na gładką masę. Zamiast migdałów można użyć jakichbądź orzechów, a wtedy otrzyma się farsz orzechowy.

Lukier Gotowany.

Filiżanka cukru, jedna-trzecia filiżanki wody, jedna-ósma łyżeczki kremotartaru (cream of tartar); gotować na wolnym ogniu aż odrobina tej masy, wpuszczona w zimną wodę, utworzy miękką kulkę, a wtedy dobrze ubić jedno jajko i lać w nie powyższą masę jak najcieńszym strumieniem, ciągle mieszając. Rozsmarować na

tort nożem umoczonym w ciepłej wodzie. Do lukru tego dodać można usiekanych migdałów lub orzechów.

Lukier na Prędce.

Wymieszać na masę jedno białko, łyżeczkę soku cytrynowego i małą filiżankę cukru, a następnie mocno ubijać pięć minut. Rozsmarować na tort natychmiast po wyjęciu go z pieca, póki gorący.

Lukier Złoty.

Dwa żółtka, filiżanka cukru, pół łyżeczki jamajskiego rumu; ubić na gładką masę. Jeżeli nie dość gęsty, dodać więcej cukru. Smarować na tort nożem umoczonym w ciepłej wodzie.

Lukier Czekoladowy.

Rozpuścić uncyę czekolady i dodać łyżeczkę sproszkowanego cukru, poczem dobrze wymieszać i dodać tyle lukru gotowanego, podanego powyżej, aż się otrzyma kolor pożądany.

Lukier Pomarańczowy.

Utrzeć żółtą część skórki pomarańczowej, zalać trzema łyżeczkami soku cytrynowego i postawić na pół godziny, poczem przecedzić przez płótno i wycisnąć. Na łyżeczkę tak otrzymanego soku wziąć jedno białko i jedną małą filiżankę cukru, wszystko dobrze wymieszać i następnie

ubijać mocno pięć minut. Rozsmarować na ciasto nożem umoczonym w ciepłej wodzie.

Lukier Twardy.

Filiżankę sproszkowanego cukru, łyżkę soku cytrynowego i łyżkę wrzącej wody, ubijać mócno aż się zrobi gładka, na pół przezroczysta masa. Pokryć ciasto na gorąco, natychmiast po wyjęciu z pieca.



ROZDZIAŁ XIII.

Butersznyty i Kanapki.

BUTERSZNYTY I KANAPKI.

Buterszynty Tatarskie.

Wziąć filiżankę usiekanej drobno gotowanej szynki, cztery sardynki posiekane bez ości, trzy łyżki posiekanych drobno ogórków kwaszonych; dodać po łyżeczce: musztardy, sosu pomidorowego i octu, oraz soli i czerwonego pieprzu do smaku. Wymieszać wszystko dobrze. Pokrajać w cienkie plasterki chleb, posmarować każdy plasterek masłem i następnie położyć na masło powyższy farsz, przykryć drugim plasterkiem chleba i ułożyć buterszynty na półmisku lub tacy. Buterszynty te wyglądają najlepiej, jeżeli użyć do nich białego chleba w czworokątnych bochenkach; każdy buterszynt kraje się wtedy ukośnie na pół, nadając mu formę trójkąta.

Buterszynty z Marynowanego Łososia.

Wziąć filiżankę marynowanego łososia i zagotować, po wybraniu ości, z filiżanką mleka, poczem dodać soli i pieprzu do smaku. Utrzeć łyżkę masła z łyżką mąki na gładką masę i zaprawić tem gotującą się rybę. Usmażyć na grzanki kilka plasterków białego chleba i posmarować masłem, a następnie nakłaść na te grzanki masę z ryby na gorąco.

Bytersznyty z Orzechów.

Utrzeć na masę pół funta orzechów włoskich i wymieszać z sosem majonezowym, mieszając dopóty, dopóki nie otrzyma się gęstej masy, poczem smarować na listki sałaty i nakładać na posmarowany masłem chleb.

Butersznyty z Siekanych Sardynek.

Wziąć pół-funtowe pudełko sardynek, wyjąć rybki, obrać ze skóry i ości i mięso drobno usiekać. Ugotować na twardo dwa jaja, posiekać drobno, dodać musztardy i łyżeczkę tartego chrzanu, wymieszać z sardynkami i smarować na cienkie plasterki białego chleba, przykryć drugim plasterkiem i ułożyć na półmisku lub tacy.

Kanapki z Sera.

Utrzeć na tarce filiżankę sera, dodać ćwierć łyżeczki soli i szczyptę czerwonego pieprzu. Pokrajać biały chleb w okrągłe plasterki, posypać każdy serem z solą i pieprzem, poczem ułożyć na blasze i wstawić w średnio gorący piec. Gdy ser się rozpuści, wyjąć z pieca i natychmiast wydać.

Butersznyty z Sera i Jaj.

Utrzeć w miseczce na masę trzy ugotowane żółtka; dodawać po kolei i za każdem dobrze wymieszać: ćwierć łyżeczki soli, trochę pieprzu, łyżeczkę musztardy, pół funta utartego sera i trzy łyżki octu. Wymieszać dobrze i smarować na chleb.

Kanapki z Szynki.

Posiekać drobniutko pół filiżanki gotowanej szynki, dodać dwie małe łyżki masła i łyżeczkę siekanej zielonej pietruszki i wymieszać to wszystko na gładką masę. Pokrajać biały chleb w cienkie plasterki dowolnej formy, przysmażyć na maśle do zrumienienia i wtedy posmarować je masą z szynki, masła i pietruszki.

Butersznyty ze Szpiku.

Wyjąć szpik z goleni wołowej, pokrajać w całowe kawałki i ugotować w kwarcie osolonej wody, gotując półtorej a najwyżej dwie minuty. Wsypać w gorącą miseczkę łyżeczkę drobno usiekanej zielonej pietruszki, dodać łyżeczkę soku cytrynowego, pół łyżeczki soli, nieco czerwonego pieprzu i ćwierć łyżeczki soku cebulowego. Wyjąć ugotowany szpik łyżką durszlakową, wrzucić w miseczkkę z temi dodatkami i dobrze wymieszać. Mieć grzanki z białego chleba, pokrajanego w plastry i na te grzanki szpik rozsmarować i natychmiast podać. Butersznyty te są dobre tylko na gorąco, to też trzeba je robić bardzo szybko i smarować szpik na gorące grzanki.

Butersznyty z Kury i Migdałów.

Usiekać bardzo drobno lub zemleć filiżankę mięsa kurzego z ćwiercią filiżanki odparzonych migdałów, poczem dodać śmietanki i wymieszać na gładką masę, którą nakładać na masłem posmarowany chleb i przykryć drugim plaster-

kiem. Chleb powinien być krajany bardzo cienko.

Butersznyty z Daktyli.

Utrzeć na masę pół funta daktyli, dodać sok z pół cytryny i wymieszać. Pokrajać chleb w cieniutkie plasterki, posmarować masłem, na to położyć warstwę masy z daktyli i przykryć drugim plasterkiem chleba. Butersznyty te można mieć nieco odmienne przez posypanie masy daktylowej siekanymi migdałami. Zamiast daktyli można także użyć rodzenków.

Butersznyty z Sałaty.

Pokrajać chleb w cieniutkie plasterki i posmarować masłem. Przemyć starannie małe listki sałaty, położyć na chleb, polać sosem i przykryć drugim plasterkiem. Sos przyrządza się w sposób następujący: rozetrzeć jedno żółtko, surowe lub ugotowane na twardo, z octem i oliwą, z dodatkiem soli i odrobiny białego pieprzu.

Butersznyty z Twarogiem i Oliwkami.

Utrzeć twarogu z trochą śmietany na gładką masę i dodać nieco drobniutko usiekanych oliwek; wymieszać i nakładać na chleb żytni, posmarowany masłem. Zamiast oliwek, można używać szczypiorku, pietruszki lub koperku.

Butersznyty z Szynki i Jaj.

Usiekać bardzo drobno filiżankę gotowanej szynki; ugotować na twardo trzy jajka, gotując

je piętnaście minut; posiekać drobno, zmieszać z szynką, dodać trochę tartej gorczycy i czerwonego pieprzu i nakładać tę masę na posmarowany masłem chleb, przykrywając drugim plasterkiem. Chleb może być żytni lub biały.

Butersznyty z Selerów.

Posiekać drobno młode selery, zmieszać z sosem majonezowym i nakładać na chleb, posmarowany masłem, ukrajany bardzo cienko; przykryć drugim plasterkiem chleba.

Butersznyty Prasowane.

Duży bochenek chleba okroić ze skórki i pokrajać na cienkie plasterki. Usiekać gotowanej szynki, pieczonej kury i włoskich orzechów; wziąć plasterek chleba i położyć na nim warstwę siekanej szynki, polać sosem majonezowym, na to nasypać warstwę siekanej kury i na wierzch posypać warstwę orzechów; na to położyć drugi plasterek chleba, szynkę, majonez itd., aż wszystko wyjdzie; na wierzchu ma być plasterek chleba. Wszystko to zawinąć w wilgotne płótno, na wierzchu położyć spory ciężar i niech tak stoi sześć do ośmiu godzin. Po wyjęciu z pod prasy krajać w poprzek na plasterki, tak jak się kraje chleb, i podać na przekąskę.

Butersznyty z Selerów i Sera.

Ubić pół filiżanki dobrej śmietanki, poczem dodać tyle tartego sera (najlepiej parmezanu), aby uczynić dość gęstą masę. Posiekać bardzo drobno parę białych łodyg selerów i smarować na chleb masę ze śmietanki i sera, a na wierzch nasypać dość grubo siekanych selerów. Butersznyty te należy przyrządzać tuż przed podaniem, albowiem bardzo prędko tracą smak.

Butersznyty z Bananów.

Ukrajać bardzo cienkie plasterki białego chleba, który musi być czerstwy; jeden plasterek posmarować grubo sosem majonezowym i na to położyć parę cienkich plasterków bananów, krajanych wzdłuż, poczem przykryć drugim plasterkiem czerstwego chleba.

Butersznyty z serem i Orzechami.

Utrzeć na tarce sera szwajcarskiego i zmieszać z taką samą ilością drobno posiekanych orzechów włoskich, dodać soli i czerwonego pieprzu do smaku, dobrze wymieszać i nakładać na chleb, posmarowany masłem.

Butersznyty z Resztek.

Resztki jakiegokolwiek mięsa, drobiu lub ryby posiekać bardzo drobno, dodać soli i pieprzu

do smaku, łyżkę masła i tyleż śmietany; wymieszać należycie, a następnie wcisnąć soku cytrynowego i dodać nieco musztardy. Masę tę nakładać na posmarowany masłem chleb, żytni lub biały.

Kanapki z Pomidorów.

Oparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki i posiekać drobno dwa średnie pomidory; posiekać drobniutko jedną małą cebulkę; usiekać ćwierć filiżanki gotowanej szynki. Włożyć łyżkę masła w rądelek, a gdy się rozpuści, zmieszać pomidory, szynkę i cebulę, wrzucić w rądelek i dusić pod pokrywą dziesięć minut, poczem zdjąć z ognia, dodać dwa dobrze ubite jaja, wsypać soli i pieprzu do smaku i następnie postawić znowu na małym ogniu, a jak tylko masa się zetnie, zdjąć z ognia i smarować na plastry białego chleba, posmarowane odrobiną masła i przyrumienione w gorącym piecu, lub też przysmażone na patelni.

Kanapki z Oliwek.

Pokrajać chleb żytni w cienkie plasterki, posmarować masłem, posypać trochę solą i pieprzem. Wyjąć epstki z kilku oliwek, poczem posiekać je drobno i zmieszać z takąż ilością sie-

kanych selerów i małym kwaszonym ogórkiem, również drobno posiekanym, dodać soli, pieprzu i ćwierć łyżeczki musztardy, poczem wszystko wymieszać dobrze i ponakładać na posmarowany chleb, a następnie przykryć drugim plasterkiem. Kanapki te można robić także z mięsem, kładąc plasterek mięsa lub wędliny na chleb, a na to dopiero masę z oliwek.



ROZDZIAŁ XIV.

Napoje i Trunki.

NAPOJE I TRUNKI.

Kawa.

Jakkolwiek najważniejszym warunkiem dobroci kawy jest to, aby kupować kawę dobrego gatunku, to wszakże kawa chociażby najlepszego gatunku źle przyrządzona nigdy dobrą nie będzie. W ostatnich czasach rozpowszechniły się maszynki do kawy zwane perkolatorami i kawa w nich przyrządzona zawsze dobrą będzie, a sposób postępowania jest tak łatwy i prosty, że o niewłaściwem przyrządzeniu kawy w perkolatorze mowy prawie być nie może.

Jeżeli się przyrządza kawę w zwyczajnym kawniku, sposób poniższy ma być najlepszy: Zmieszać filiżankę zmielonej kawy z jednem lekko ubitem jajkiem, dodać filiżankę zimnej wody i zalać w emaliowanym kawniku jedną i pół kwartą wody wrzącej, poczem postawić na ogniu i gotować nie dłużej nad pięć minut, wylać trochę kawy przez dziobek w filiżankę i wlać napowrót, a następnie wlać pół filiżanki zimnej wody i niech postoi pięć minut, a wtedy przecedzić do innego kawnika i podać na stół.

Herbata.

Najważniejszą rzeczą w przyrządzaniu herbaty jest, aby zalać ją wrzącą wodą, świeżo zagotowaną, postawić imbryczek w gorącem miejscu, ale nie dać się jej zagotować; liście herbaty zawierają kwas garbnikowy, a ten przy gotowaniu rozpuszcza się i nadaje herbacie goryczy. Dwa sposoby przyrządzania herbaty różnią się pomiędzy sobą zasadniczo, a mianowicie amerykański i rosyjski. Amerykański zdaje się być gorszym z tego powodu, że duża ilość wody, którą się herbatę zalewać, wyciąga więcej kwasu garbnikowego, a przytem herbata nie jest jednostajna, z początku słabsza, następnie wciąż mocniejsza.

Sposób Amerykański. Sparzyć gorącą wodą imbryczek i wsypać dwie-trzecie łyżeczki herbaty na filiżankę, poczem zalać taką ilością wody, ile ma być filiżanek, a wtedy postawić na pięć minut w gorącem miejscu. Brać wodę świeżo zagotowaną, a nie używać takiej, która się już poprzednio gotowała.

Sposób Rosyjski. Sparzyć imbryczek jak powyżej, wsypać herbatę i zalać małą ilością wody; jeżeli naprzykład ma być ośm filiżanek herbaty, to wystarczy jedna filiżanka wody; postawić w gorącem miejscu i niech naciągnie z dziesięć minut, poczem wlać tej esencyi dwie lub trzy łyżeczki w filiżankę i dolać do pełna wrzącej wody.

Kakao.

Zmieszać trzy łyżki kakao z dwiema łyżkami cukru, wsypać w rądelek i dodać filiżankę wrzącej wody, lejąc powoli; gotować pięć minut, licząc od chwili zagotowania, a wtedy dolać trzy filiżanki gorącego mleka i pół filiżanki śmietanki, wymieszać i podać. Kto lubi, można dodać nieco ekstraktu waniliowego; niektórzy dodają także jedno jajko, ubite z połową filiżanki gorącej wody.

Kakao po Holendersku.

Wziąć jednakową ilość na miarę kakao i cukru i dobrze zmieszać. Na każdą filiżankę należy wziąć dwie łyżeczki tej mieszaniny i zalać wrzącą wodą. Do każdej filiżanki dolać następnie trochę śmietanki lub mleka. Można przyrządzić osobno w filiżankach, lub też w jednem dużem naczyniu. Woda musi być koniecznie wrząca.

Czekolada po Amerykańsku.

Zmieszać pół kwarty mleka z takąż ilością wody i zagotować; utrzeć na tarce trzy lub cztery czubate łyżki czekolady, wsypać do gotującego się mleka i gotować piętnaście minut, zbierając szumowiny, które wyjdą na wierzch. Podać na stół z cukrem i śmietaną.

Czekolada po Wiedeńsku.

Trzy czubate łyżki utartej czekolady rozbić z małą ilością wody i wymieszać na gładką masę,

dodać kwartę gorącego mleka na pół ze śmietanką i gotować w podwójnym rądelku pięć minut. Ponalewać w filiżanki, a na wierzch dać nieco piany z ubitych białek.

Szerbet z Truskawek.

Rozetrzeć na masę trzy ćwierci funta dojrzałych truskawek, wlać trzy szklanki wody, dodać kilka plasterków cytryny i łyżeczkę wody pomarańczowej (orange flower water); postawić w chłodnem miejscu na dwie lub trzy godziny. Wsypać funt cukru w inne naczynie, przykryć płótnem i przez to płótno przecedzić sok z truskawek do cukru, wycisnąć, mieszać aż się cukier zupełnie rozpuści, poczem postawić na lód.

Lemoniada.

Zrobić syrop z pół funta curku i pół kwarty wody, wrzucić kilka skórek cytrynowych i niech postoi godzinę, poczem skórki wyrzucić, dodać soku cytrynowego podług upodobania, wody mineralnej lub zwykłej i wydać. Można dodać czerwonego kwaśnego wina, a lemoniada będzie różowa i odmiennego nieco smaku. Podając, w każdą szklankę włożyć cienki plasterek cytryny.

Syrop z Truskawek lub Malin.

Wybrać dojrzałe i zupełnie zdrowe jagody, włożyć w kawałek czystego płótna lub worek i pognieść, poczem wycisnąć wszystek sok w podstawione naczynie. Na każdą kwartę tego soku

wziąć kwartę zwykłego syropu z cukru i wody, zmieszać i gotować na bardzo wolnym ogniu godzinę, a następnie pozlewać do butelek i hermetycznie zakorkować.

Syrop z Cytryn.

Wycisnąć sok z dwunastu cytryn, dodać utartą skórkę z sześciu, przecedzić i dodać gęsty syrop, zrobiony z sześciu funtów cukru, z dodatkiem jak najmniejszej ilości wody; syrop należy wpierw ostudzić. Pozlewać w butelki i zakorkować. Syropy powyższe podawać z wodą latem zamiast lemoniady.

Sok Winogronowy.

Dziesięć funtów winogron obrać z szypułek, wsypać w emeliowany garnek, dodać trochę wody i gotować aż się rozgotują, a wtedy przecedzić przez gęste płótno, wlać sok napowrót do garnka, dodać trzy funty cukru, poczem zagotować raz, pozlewać do butelek i szczelnie zakorkować.

Kumys.

Do kwarty świeżego niezbieranego mleka wlać pół filiżanki świeżej maślanki i włożyć cztery kawałki cukru białego, lub łyżkę cukru ziarnistego; wlać w dzbanek i mieszać aż wszystek cukier się rozpuści: postawić w ciepłem miejscu na dziesięć godzin. Po dziesięciu godzinach, gdy mleko zgęstnieje, należy rozmieszać je dobrze, aby przedstawiało płyn jednolity, co najlepiej uskutecznić przelewając z jednego

dzbanka do drugiego kilkanaście razy. Wlać w mocną butelkę, zakorkować i obwiązać korek drutem lub sznurkiem; postawić w ciepłem miejscu na dwadzieścia cztery godziny. Przed użyciem należy butelkę kilka razy dobrze wstrząsnąć. Zamiast maślanki można użyć drożdży, a kumys będzie miał smak nieco odmienny.

Wino.

Winogrona powinny być zupełnie dojrzałe, nie uszkodzone ani nadpsute i zupełnie świeże. Przebrać starannie, pognieść i wycisnąć sok: przy gnieceniu strzedz się należy pogniecenia ziarnek, bo nadałyby one winu gorzkiego smaku. Wyciśnięty sok wlać do otwartego naczynia i postawić w temperaturze od 58 do 68 stopni Fahrenheita dla fermentacyi; czem wyższą jest temperatura, tem szybszą fermentacya, strzedz się wszakże należy, aby się nie zrobił ocet, co się może zdarzyć jeżeli temperatura jest za wysoka. Fermentacya trwa od trzech do siedmiu dni, a gdy ustanie, co można poznać po tem, że piana przestaje się wydzielać, płyn należy odcedzić do innego naczynia natychmiast, czyniąc to tak ostrożnie, aby wszystek osad pozostał na dnie. Otrzymany płyn wlać do beczułki i zatkać szpuntem, ale tak luźno, żeby powietrze miało dostęp wokoło szpunta i postawić w miejscu chłodnem, o temperaturze od 40 do 50 stopni Fahrenheita, nigdy nie wyższej. Teraz zacznie się druga fermentacya, ale powolna, bo trwająca od pięciu tygodni do tyluż miesięcy— zależnie od temperatury i innych warunków.

Gdy ta druga fermentacya się ukończy, a płyn jest klarowny, zlać do trzeciego naczynia i trzymać w niem przez pewien czas, a to w celu aby się wydzielił nadmiar kamienia winnego, zawartego w winie, i osiadł na ścianach beczułki; jeżeli wino jest mętne, to je wpierw przecedzić. Następną czynnością jest ściągnięcie wina do butelek i szczelne zakorkowanie.

Wino z Wisien.

Pognieść galon wisien, nie naruszając pestek, dodać kwartę wody, postawić w chłodnem miejscu i niech stoi całą dobę, a wtedy przecedzić i na każdy galon płynu dodać dwa funty cukru, znowu postawić w chłodnem miejscu na dobę, poczem zlać do beczułki lub gąsiorka, otwór zamknąć luźno i postawić w chłodnem miejscu dla fermentacyi, która ma trwać od trzech do sześciu miesięcy, a gdy się ukończy, pozlewać do butelek i zakorkować. Wino to daje się przechować tylko jeden rok najwyżej.

Wino z Jerzyn.

Wino z jerzyn, zwane po angielsku "blackberry wine," jest bardzo rozpowszechnionem w Ameryce winem domowem. Jakkolwiek liczne są sposoby przyrządzania tego napoju, następujący uważany jest za najlepszy: Pognieść galon dojrzałych jerzyn, do otrzymanej masy wlać kwartę wrzącej wody i postawić w chłodnem miejscu na całą dobę. Po upływie tego czasu przecedzić przez płótno, dolać trzy kwarty zimnej wody i dodać dwa funty brunatnego cukru,

a następnie mieszać aż wszystek cukier się rozpuści; wlać do gąsiorka lub czystej beczułki i postawić w chłodnem miejscu; naczynie musi być luźno zamknięte lub zakorkowane, aby gaz mógł uchodzić na zewnątrz. Fermentacya powinna odbywać się bardzo wolno i trwać od dwóch do trzech miesięcy; po ukończeniu fermentacyi pozlewać w butelki i dobrze zakorkować.

Piwo Domowe.

Dwie uncye dobrego chmielu zalać dwiema kwartami wody i gotować trzy godziny, a wtedy dodać pół uncyi mielonego imbieru i gotować dalsze pół godziny, poczem przecedzić, wsypać półtora funta cukru i mieszać aż się wszystek cukier rozpuści; odstawić od ognia. Gdy płyn ostygnie prawie zupełnie, dodać małą filiżankę płynnych drożdży i postawić w temperaturze pokojowej dla fermentacyi, która powinna trwać około dwudziestu czterech godzin. Po ukończeniu fermentacyi zlać ostrożnie klarowny płyn do butelek i szczelnie zakorkować.

Piwo cytrynowe.

Pokrajać w plasterki dużą cytrynę, zalać galonem gorącej wody, dodać uncyę mielonego imbieru i funt cukru, poczem mieszać aż się cukier rozpuści, a wtedy ostudzić, wlać filiżankę drożdży i postawić w temperaturze pokojowej dla fermentacyi, która trwa około ośmnastu godzin. Gdy fermentacya się ukończy, pozlewać czysty płyn w butelki i zakorkować.

Root Beer.

Zagotować pięć kwart wody, dodać półtorej filiżanki gęstej melasy, mieszać aż się rozpuści i odstawić na trzy godziny. Po upływie tego czasu dodać po jednej uncyi: kory sassafrass, kory wintergreen i korzenia sarsaparilla; wszystko to ma być zmielone na proszek. Następnie wlać pół filiżanki drożdży, dolać dwa galony wody i postawić w temperaturze pokojowej na dwanaście godzin dla fermentacyi. Gdy fermentacya się ukończy, pozlewać klarowny płyn do butelek i szczelnie zakorkować.

Likier Ananasowy.

Funt dojrzałego ananasa pokrajać w cienkie plasterki, zalać kwartą białego araku i postawić w chłodnem miejscu na dwie doby, poczem przecedzić, dodać cukru podług upodobania i przechować w zakorkowanej butelce.

Likier Anyżowy.

Wziąć kwartę spirytusu, dolać pół kwarty przegotowanej i następnie ostudzonej wody, dodać uncyę zmielonego anyżu i półtora funta cukru i postawić w chłodnem miejscu na dwie doby, poczem przecedzić lub przefiltrować i dodać cukru podług upodobania.

Nalewka Wiśniowa.

Pognieść kwartę dojrzałych wisien, nie naruszając pestek, zalać kwartą mocnej brandy i postawić w chłodnem miejscu na trzy doby; po

upływie tego czasu przecedzić, dodać pół funta cukru, lub więcej, podług upodobania, a gdy się cukier rozpuści, zlać do butelek i dobrze zakorkować.

Nalewka Brzoskwiniowa.

Pognieść funt dojrzałych brzoskwiń, nie naruszając pestek, poczem włożyć wraz z pestkami i zalać kwartą mocnego spirytusu i niech postoi w chłodnem miejscu całą dobę, poczem przecedzić, dodać funt cukru, zlać w butelki i zakorkować. Można zafarbować palonym cukrem.

Nalewka Cytrynowa.

Pokrajać w plasterki trzy cytryny wraz ze skórką, zalać kwartą mocnej brandy i postawić w chłodnem miejscu. Po sześciu dniach wszystek płyn z cytryn wycisnąć, przecedzić, dodać funt cukru w kawałkach, a gdy się rozpuścić, zlać w butelki i zakorkować.

Nalewka Pomarańczowa.

Wziąć kwartę mocnej brandy, dodać filiżankę soku pomarańczowego, pół funta cukru w kawałkach i skórki z trzech pomarańcz; używać tylko żółtą część skórek, skrajaną ostrym nożem, białą część zaś odrzucić. Wlać to wszystko w gąsiorek lub słoik i szczelnie zakorkować, poczem postawić w chłodnem miejscu na trzy doby, codziennie wszakże należy parę razy zamieszać. Po trzech dniach płyn przecedzić, dodać więcej cukru jeżeli nie dość słodki, zlać w butelki i zakorkować.

Nalewka Miętowa.

Zrobić pół kwarty gęstego syropu, używając do tego cukru w kawałkach i bardzo mało wody; wlać do syropu kwartę mocnego spirytusu i jedną-ósmą uncyi olejku miętowego i zmieszać dobrze.

Imbierówka.

Do kwarty przegotowanej i następniej ostudzonej wody wlać kwartę mocnego spirytusu, dodać ćwierć funta cukru, łyżkę wysuszonej i drobno posiekanej skórki pomarańczowej, ćwierć funta mielonego imbieru; zmieszać dobrze i postawić w chłodnem miejscu na dwie doby poczem przecedzić lub przefiltrować, dodać palonego cukru dla koloru, zlać do butelek i zakorkować.

Egg Nogg.

Ubić sześć całych jaj z pół filiżanką cukru na gęstą śmietanę, poczem wlać kwartę niezbieranego mleka i ćwierć kwarty dobrej brandy, oraz nieco tartej gałki muszkatołowej. Wszystko mocno wybić i wymieszać, a na ostatku dodać trzy białka ubite na sztywną pianę. Podawać w małych kubkach lub szklaneczkach, z pianą na wierzchu.

Poncz z Mleka.

Zestrugać żółtą część skórki z czterech dużych cytryn i zalać ją kwartą brandy lub rumu, poczem postawić w chłodnem miejscu na całą dobę. Dodać sok czterech cytryn, półtora funta

cukru w kawałkach, dwie utarte gałki muszkatołowe i kwartę wody; zagotować kwartę niezbieranego mleka i także wlać, poczem wszystko przecedzić przez płótno, ostudzić i podać. Poncz ten można trzymać w zakorkowanych butelkach kilka miesięcy bez zepsucia.

Wiśniówka.

Wybrać pestki z dziesięciu funtów dzikich wiśni i utłuc, poczem tak pestki jak i wiśnie włożyć w gliniany gąsiorek lub sój, zalać galonem brandy i niech stoi w chłodnem miejscu ośm tygodni. Po upływie tego czasu dodać dwa funty cukru, przecedzić i następnie przefiltrować przez bibułę i ponalewać w butelki. Nie używać wcześniej niż w sześć tygodni po ściągnięciu do butelek.

Brandy Cocktail

Dwie-trzecie kwarty brandy, jedna-trzecia kwarty wody, kieliszek Peyschaud lub Angostura Bitters i dwa kieliszki syropu. Zmieszać dobrze, wlać w butelkę i szczelnie zakorkować.

Whiskey Cocktail.

Przyrządzić w ten sam sposób co "Brandy Cocktail," używając zwyczajnej wódki zamiast brandy.

Manhattan Cocktail.

Jedna-trzecia kwarty wódki, jedna-trzecia włoskiego wina vermouth i jedna-trzecia wody; półtora kieliszka Peyschaud lub Angostura Bit-

ters, kieliszek syropu; dobrze wymieszać, wlać w butelkę i zakorkować.

Martini Cocktail.

Jedna-trzecia kwarty Tom Gin, jedna-trzecia włoskiego wina vermouth i jedna-trzecia wody; dodać dwa małe kieliszki orange bitters, zmieszać, wlać w butelkę i zakorkować.

Oranżada.

Przekrajać na pół cztery duże pomarańcze i wybrać łyżką wszystką miazgę z siedmiu połówek, a ósmą utrzeć na tarce wraz ze skórką: wybrać wszystkie pestki, dolać półtorej kwarty wody z lodem i wsypać cukru do smaku.

Nektar Malinowy.

Cztery kwarty czerwonych malin zalać kwartą żółtego octu (cider vinegar) i postawić w chłodnem miejscu na cztery dni. Po upływie tego czasu przecedzić, do każdej kwarty otrzymanego płynu dodać dwa funty cukru, postawić na ogniu i gotować dwadzieścia minut. Podaje się rozprowadzony wodą z lodem. W szczelnie zakorkowanych butelkach sok ten przechować można czas dosyć długi.

 

ROZDZIAŁ XV.

Konserwy i Marynaty.

KONSERWY I MARYNATY.

Sos Chile.

Sos, znany w handlu pod nazwą "Chile," jest to ostry sos pomidorowy, który bardzo łatwo i znacznie mniejszym kosztem można przyrządzić w domu; robi się go we wrześniu lub październiku, bo wtedy pomidory są najlepsze na ten cel, a także zielony pieprz, które są głównymi składnikami tego sosu. Wziąć dwa tuziny dużych dojrzałych pomidorów, dwie średnie cebule i trzy duże strąki zielonego pieprzu. Posiekać wszystko powyższe drobno i dodać kwartę octu, pół filiżanki cukru, łyżkę jamajskiego pieprzu (allspice), łyżkę cynamonu, łyżkę kwiatu muszkatołowego (mace), łyżkę mielonych gwoździków i łyżkę nasienia selerowego. Wszystko powyższe należy gotować dwie godziny, często mieszając, a następnie napełnić tak przyrządzoną masą słoiki i przechować w chłodnem miejscu. Powyższa proporcya powinna wystarczyć dla małej rodziny na kilka miesięcy.

Catsup.

Sparzyć pomidory wrzącą wodą, obrać i następnie gotować aż będą miękkie, a wtedy przetrzeć przez sito. Na jeden galon w ten sposób

otrzymanego płynu dodać pół kwarty octu, dwie łyżki soli, dwie łyżki cukru, dwie łyżki mielonej gorczycy, łyżkę pieprzu jamajskiego (allspice), łyżkę cynamonu, łyżeczkę czarnego pieprzu, łyżeczkę gwoździków, trzy ćwierci łyżeczki czerwonego pieprzu; wszystkie te korzenie muszą naturalnie być sproszkowane. Zmieszać dobrze i gotować na bardzo wolnym ogniu godzinę, poczem pozlewać do butelki i szczelnie zakorkować.

Inny sposób.—Do buszla pomidorów dodać pół kwarty soli i gotować aż będą zupełnie miękkie, a wtedy przetrzeć przez rzadkie sito. Do otrzymanej masy dodać pół łyżki gwoździków, łyżkę pieprzu jamajskiego (allspice), jedną szóstą łyżeczki pieprzu czerwonego (cayenne), wlać w kocioł lub rądel i gotować dopóty, dopóki nie zostanie tylko dziesięć kwart. Ponalewać w butelki na gorąco, wlać na wierzch nieco roztopionej parafiny i następnie zakorkować.

Pikle z Pomidorów.

Sparzyć wrzącą wodą dziesięć funtów dojrzałych pomidorów, obrać i pokrajać w plasterki, a następnie dodać cztery funty cukru, kwartę octu, łyżkę mielonego cynamonu i łyżkę mielonych gwoździków. Postawić to wszystko na ogniu i gotować aż będzie gęste, często mieszając, poczem napełnić słoiki i szczelnie zamknąć.

Korniszony w Occie.

Wybrać należy małe ogóreczki i zupełnie świeże: zwiędłe do tego się nie nadają; zalać na noc osoloną wodą w stosunku pół filiżanki soli na kwartę wody: ogórki muszą być niezupełnie

wodą pokryte. Na drugi dzień rano wszystką wodę odcedzić, a ogórki ponakładać w słoiki, układając je bardzo ciasno. Wlać w kociołek kwartę mocnego octu, jedną-trzecią kwarty wody, pół kwarty cukru; zawiązać w kawałku płótna kilka lasek cynamonu i łyżeczkę całych gwoździków; wszystko to zagotować w kociołku, a następnie płynem tym zalać ułożone w słoikach ogórki i szczelnie zamknąć. Po trzech dniach korniszony będą już dobre do użytku, a przechować je można czas bardzo długi.

Pikle Francuskie.

Pokrajać w plasterki pek zielonych pomidorów i sześć dużych cebul, włożyć w gliniany słój, posypać filiżanką soli i postawić w chłodnem miejscu na noc. Na drugi dzień rano odcedzić słoną wodę, która się zebrała, dodać kwartę octu, trzy funty cukru, ćwierć funta nasienia białej gorczycy, po jednej łyżeczce sproszkowanych gwoździków, imbieru i czerwonego pieprzu, oraz dwie łyżeczki musztardy; postawić na ogniu i gotować piętnaście minut, licząc od czasu zagotowania, poczem ponakładać w słoiki i szczelnie zamknąć.

Jabłka Marynowane.

Zrobić syrop z dwóch filiżanek cukru i filiżanki octu, z dodatkiem kilku kawałków cynamonu i kilku całych gwoździków. Obrać jabłka, wydrążyć w środku aby usunąć rdzeń i ziarnka, wrzucić w syrop i gotować aż do miękkości, poczem ponakładać w słoiki, zalać syropem i przechować. Można je używać zaraz po ugotowaniu,

lub też zachować na użytek późniejszy. Jabłka najlepiej jest używać słodkie.

Pikle w Musztardzie.

Wziąć po równej ilości malutkich ogóreczków, białych cebulek i kalafiorów, aby razem to wszystko uczyniło pek; przesypać solą, biorąc do tego soli jedną filiżankę, poczem zalać taką ilością wody, aby wszystko przykryła i postawić w chłodnem miejscu na całą noc. Na drugi dzień rano wyrzucić na sito, wodę odcedzić i pikle wytrzeć do sucha. Wziąć pół galona żółtego octu (cider vinegar); zmieszać pół funta suchej musztardy, łyżkę żółtego imbieru (turmeric powder), dwie i pół łyżki proszku indyjskiego (curry powder), dwie łyżki imbieru i łyżeczkę czerwonego pieprzu, dodać do tego trochę zimnego octu i rozmieszać na gładką masę. Resztę octu postawić na piecu, wlać do niego masę z korzeni i mieszać nieustannie aż się zagotuje, a wtedy płynem tym zalać pikle i postawić na dwa dni; codziennie należy parę razy dobrze wszystko wymieszać. Nastepnie ponakładać w kwartowe słoiki, zamknąć szczelnie i przechować. Proporcya powyższa jest na dwadzieścia kwart; pikle te można używać w kilka dni po przyrządzeniu, a przechować się dadzą rok i nawet dłużej.

Marynata z Dojrzałych Ogórków.

Sześć dużych żółtych, dojrzałych ogórków przekrajać wzdłuż na połówki i wybrać łyżką wszystkie ziarnka wraz z miazgą, poczem pokrajać w paski wielkości palca, posypać solą i postawić na całą noc, aby sól wyciągnęła wszy-

stek nadmiar soku. Nazajutrz rano wyjąć ogórki z soli i wytrzeć starannie. Wybrać ziarnka z sześciu czerwonych pieprzów i pokrajać strąki na wąskie paski, długości cala; w ten sam sposób pokrajać jeden średni korzeń chrzanu, a także wziąć funt nasienia gorczycy; układać ogórki w dużym słoju, przekładając pieprzem, chrzanem i gorczycą, poczem zalać wrzącym octem i postawić w chłodnem miejscu aż do trzeciego dnia. Na trzeci dzień rano ocet znowu zagotować, marynatą napełnić małe słoiki, zalać wrzącym octem, szczelnie zamknąć lub zakorkować i przechować.

Pikle Siekane.

Posiekać każde osobno, kwartę dojrzałych pomidorów, dwie filiżanki selerów, tuzin białych cebul dwa strąki czerwonego pieprzu, posypać to filiżanką soli i postawić w chłodnem miejscu na dwadzieścia cztery godziny. Zagotować kwartę octu z czterema funtami brunatnego cukru i ostudzić; wycisnąć pomidory z soli, dodać dwie uncye ziarnek gorczycy, zalać przegotowanym octem z cukrem, napełnić słoiki i zakręcić pokrywki

Pikle Indyjskie.

Posiekać drobno pół peka zielonych pomidorów, sześć średnich ogórków, małą główkę kapusty, kilka cebul, trzy pęczki selerów, cztery strąki zielonego pieprzu; dodać filiżankę soli i niech postoi dwanaście godzin, poczem wycisnąć z soli, dodać pół filiżanki gorczycy w ziarnkach, pół filiżanki nasienia selerów, półtorej filiżanki brunatnego cukru i dwie kwarty octu;

postawić na ogniu i gotować do miękkości, a wtedy napełnić słoiki i szczelnie zamknąć.

Pikle Krajane.

Obrać i pokrajać w cienkie plasterki trzy tuziny dużych ogórków; obrać tuzin białych cebul pokrajać; tak ogórki jak i cebule nasolić osobno i niech tak stoją przez noc. Nazajutrz wyjąć z soli, zmieszać ogórki z cebulą i zalać kwartą octu, zmieszanego na pół z wodą. Postawić na ogniu i niech dojdzie do punktu wrzenia—ale nie gotować, poczem ocet z wodą odcedzić, dodać filiżankę białego cukru, trzy łyżki białej gorczycy, dwie łyżki mielonego białego pieprzu i zalać pół kwartą białego octu; postawić na ogniu i mieszać aż dojdzie do temperatury wrzenia, ale nie gotować, poczem zdjąć z ognia, dodać cztery łyżki utartego chrzanu i nakładać w słoiki na gorąco i hermetycznie zamknąć.

Pikle z Oliwą.

Pokrajać w plasterki jednakowej wielkości sto średnich ogórków, nie obierając ich; posolić i niech postoją ze trzy godziny; odcedzić słoną wodę, która się zebrała: jeżeli ogórki są za słone, przepłukać zimną wodą. Pokrajać w plasterki półtorej kwarty białej cebuli; cebule powinny być jednakowej wielkości: dodać trzy uncye mielonego białego pieprzu, trzy uncye ziarnek białej gorczycy, uncyę nasienia selerów i dwie filiżanki dobrej oliwy; wymieszać i dodać kawałeczek ałunu, rozpuszczonego w ciepłej wodzie. Zalać zimnym octem i słoiki hermetycznie zamknąć.

Pikle Hiszpańskie.

Posiekać drobno dwanaście ogórków i nasolić na noc. Usiekać jedną dużą główkę kapusty. Usiekać drobno dwanaście cebul, dwanaście owoców mango (sześć czerwonych i sześć zielonych) i posolić; niech tak stoją pięć godzin, poczem wycisnąć należycie z soli i dodać funt brunatnego cukru, za pięć centów nasienia selerów i za dziesięć centów nasienia gorczycy. Zalać to wszystko galonem octu, wsypać za dziesięć centów żółtego imbieru (turmeric powder) i postawić na ogniu, a gdy się cała masa dobrze ugotuje, napełnić słoiki i szczelnie zamknąć.

Chow Chow.

Wziąć kwartę małych ogórków, kwartę dużych ogórków pokrajanych w plasterki bez obierania, kwartę małych cebulek, dwa duże kalafiory połupane na kawałeczki i cztery duże strąki zielonego pieprzu, drobno usiekane; zalać to czterema kwartami wody, w której wpierw rozpuścić pół kwarty soli, i niech tak stoi całą dobę. Po dwudziestu czterech godzinac postawić na ogniu a jak tylko dojdzie do temperatury wrzenia wyrzucić wszystko na durszlak lub sito, aby wodę odcedzić. Zmieszać łyżkę mielonej gorczycy z połową filiżanki mąki, dodać małą łyżkę żółtego imbieru (turmeric powder) i tyle zimnego octu, aby otrzymać rzadkie, gładkie ciasto, poczem dodać niepełną filiżankę cukru i tyle octu, aby wszystko razem uczyniło dwie kwarty, poczem gotować aż będzie gęste, ciągle mieszając; odstawić od ognia, dodać ogórki i dobrze wymieszać, a następnie

postawić znowu na ogniu i niech wszystko dobrze się zagrzeje. Można dodać czerwonego pieprzu, aby pikle były ostrzejsze.

Siekanka z Pomidorów.

Sposób 1. Posiekać pek zielonych pomidorów, dodać dwa funty zwyczajnych rodzenków, funt rodzenków currants, pięć funtów brunatnego cukru, łyżkę cynamonu, łyżkę gwoździków, trzy gałki muszkatołowe; korzenie te muszą być sproszkowane. Gotować około trzech godzin, a gdy prawie miękkie, dodać ćwierć filiżanki octu, napełnić słoiki i zamknąć.

Sposób 2. Pek zielonych pomidorów oparzyć wrzącą wodą, obrać i posiekać, poczem sparzyć wrzącą osoloną wodą, wodę zlać i dodać pół peka obranych i posiekanych jabłek, funt zwyczajnych rodzenków, funt rodzenków currants, dwie filiżanki drobno usiekanego łoju wołowego, jedną posiekaną cytrynę, trzy funty cukru, filiżankę octu, dwie cynamonu, po pół łyżeczki gwoździków i gałki muszkatołowej; wszystko to gotować pół godziny, a następnie napełnić słoiki, szczelnie zamknąć i przechować.

Gruszki Marynowane.

Do kwarty żółtego octu (cider vinegar) wsypać funt i trzy ćwierci białego cukru; zawiązać w woreczek lub kawałeczek płótna sześć całych gwoździków, dwanaście ziarnek pieprzu jamajskiego (allspice), łyżeczkę sproszkowanego cynamonu, łyżeczkę kwiatu muszkatołowego i kawałeczek imbieru i także włożyć do octu i to wszystko gotować piętnaście minut, licząc od czasu zagotowania. Wybrać duże i zdrowe

gruszki, obrać i wyciągnąć szypułki, włożyć do octu tyle, aby wszystkie były płynem pokryte i gotować na bardzo wolnym ogniu aż gruszki będą prawie przezroczyste, a wtedy je wyjąć, ułożyć w słoikach i zalać wrzącym octem. Chcąc przechować czas dłuższy, należy słoiki szczelnie zamknąć albo zalać parafiną.

Melony Marynowane.

Obrać melony (cantaloupe), wybrać ziarnka wraz z miazgą i pokrajać w podłużne kawałeczki. Na siedm funtów tak obranych melonów wziąć trzy funty cukru i pół kwarty białego octu. Postawić ocet z cukrem na ogniu, dodać kilka lasek cynamonu i kilka gwoździków i gotować dziesięć lub piętnaście minut, następnie włożyć pokrajane melony i gotować aż będą przezroczyste, co zabierze kilka godzin, a wtedy napełnić słoiki i szczelnie zamknąć.

Grzyby Marynowane.

Wybrać grzyby jak najmłodsze i świeżo zebrane. Na kwartę grzybów wziąć szczyptę kwiatu muszkatołowego (mace), łyżeczkę mielonego pieprzu i soli do smaku; wsypać grzyby w rądelek, posypać solą, pieprzem i kwiatem muszkatołowym i postawić na ogniu; trzymać na ogniu, ciągle potrząsając rądelkiem, aż wyparuje wszystek sok, który grzyby z początku puszczą, a wtedy dolać tyle octu, aby je zaledwie przykrył, raz zagotować, odstawić od ognia i napełnić słoiki, które następnie szczelnie zamknąć. Chcąc przechować czas dłuższy, należy je trzymać w miejscu suchem i chłodnem.

Konfitury z Malin i Porzeczek.

Wziąć jednakową ilość malin i porzeczek, a na każdy funt jagód dać trzy ćwierci funta cukru. Najpierw gotować same jagody dwadzieścia minut, następnie dodać cukier i gotować dalsze pięć minut, licząc od czasu zagotowania.

Konfitury z Malin.

Wziąć cztery kwarty malin, dodać dwie kwarty soku porzeczkowego, postawić na ogień i gotować trzy minuty; dodać tyle cukru na wagę ile jest jagód wraz z sokiem i gotować dalsze dwadzieścia minut, poczem napełnić słoiki i szczelnie zamknąć.

Maliny Konserwowane.

Na szesnaście kwart malin wziąć jedenaście funtów cukru i dwie kwarty wody. Napełnić słoiki jagodami, ustawić w dużym parowniku i gotować na parze pół godziny. Zrobić syrop z cukru i wody i gotować go pięć minut, poczem parownik odkryć i natychmiast zalać jagody syropem. Słoiki powinny być pełne. Po zalaniu syropem zaraz szczelnie zamknąć i przechować.

Gruszki Konserwowane.

Wybrać gruszki dojrzałe i zupełnie zdrowe. Obrać, przekrajać na połówki i wykrajać rdzeń wraz z ziarnkami. Wszystkie obierzyny zalać wodą i gotować piętnaście minut, poczem przecedzić. Na każde cztery funty gruszek wziąć kwartę tego soku; jeżeli go za mało, to dolać wody. Na każdy funt gruszek wziąć funt cukru i zrobić z niego syrop, który zagotować,

wyszumować, do każdej kwarty tego syropu dodać jedną pokrajaną w drobną kostkę cytrynę, a następnie włożyć gruszki i gotować aż będą przezroczyste, poczem przechować w szczelnie zamkniętych słoikach.

Powidła Pigwowe.

Obrać i utrzeć na tarte pigwy (quinces); wziąć półtorej kwarty cukru na każdą kwartę utartej masy. Z cukru zrobić najpierw syrop z dodaniem jak najmniejszej ilości wrzącej wody, a następnie wlać utarte pigwy i gotować na silnym ogniu aż masa zgęstnieje. Na sześć kwart tych powideł wziąć należy pck pigw.

Konfitury z żółtych Pomidorów.

Oparzyć wrzącą wodą małe żółte pomidory i obrać; wziąć tyle cukru na wagę ile jest pomidorów. Obrane pomidory włożyć w rądelek i gotować około pół godziny, aż masa będzie gęsta; na każdą kwartę pomidorów wziąć jedną cytrynę, pokrajać na małe kawałeczki, zmieszać z cukrem, z dodatkiem jak najmniejszej ilości wody i niech tak stoi podczas gotowania pomidorów. Gdy pomidory się ugotują, dodać do nich syrop z cytryną, zagotować raz, poczem odstawić od ognia, napełnić słoiki i przechować.

Powidła z Daktyli.

Wybrać pestki z dwóch funtów daktyli, dodać dwie filiżanki wody, funt cukru, kawałeczek masła i ćwierć utartej gałki muszkatołowej; wszystko to zmieszać i postawić na ogniu; gotować, często mieszając, aż zrobi się gęsta masa, którą napełnić szklanki i przykryć napuszczonym masłem papierem.

Powidła z Fig.

Usiekać bardzo drobno funt obranych i starannie przemytych fig, dodać filiżankę wody, pół funta cukru i pół utartej gałki muszkatołowej; włożyć w rądelek i ugotować na gęstą masę, a wtedy napełnić szklaneczki, szczelnie zamknąć i przechować.

Powidła z Rodzenków.

Starannie przebrać i przemyć funt dużych rodzenków bez ziarnek, posiekać, dodać filiżankę wody, pół funta cukru i pół utartej gałki muszkatołowej, poczem wszystko zmieszać i gotować aż się rozgotuje na gęstą masę, którą napełnić szklanki i szczelnie zamknąć.

Galareta z Dzikich Winogron.

Winogrona zebrać należy gdy zaczynają dojrzewać, pognieść i rozgotować na masę, włożyć w worek i powiesić na noc nad garnkiem, aby wszystek sok ściekł. Nazajutrz wycisnąć resztę soku, wlać w kociołek i gotować pół godziny, często szumując. Dodać pół kwarty cukru na każdą kwartę soku i gotować aż będzie gęsty, poczem pozlewać do szklanek lub słoików.

Galareta ze Śliwek.

Wziąć śliwki nie zanadto dojrzałe, przebrać, wsypać w kociołek, postawić na ogniu i pognieść śliwki tak, aby wydobyć z nich wszystek sok. Wlać wszystką masę w worek i wycisnąć sok, który potem jeszcze parę razy przecedzić, aby był klarowny. Na funt tak otrzymanego soku dodać funt cukru, lub mniej, jeżeli śliwki są słodkie; cukier wstawić najpierw w piec i

dobrze zagrzać, uważając wszakże, aby nie przypalić. Wyciśnięty sok wlać napowrót w kociołek i gotować ze dwadzieścia minut, a wtedy dodać gorący cukier i mieszać aż się rozpuści poczem ponalewać w słoiki lub szklanki i postawić na słońcu aż się galareta zetnie.

Galareta Porzeczkowa.

Wziąć porzeczki nie zanadto dojrzałe, starannie przebrać i wsypać w emaliowany kociołek, postawić na ogniu i pognieść jagody tak, aby wydostać z nich wszystkek sok, poczem przecedzić przez płótno; cedzenie to powtarzać należy kilkakrotnie, aż sok będzie zupełnie klarowny. Na każdy funt tego soku wziąć funt cukru; cukier należy wpierw wstawić w piec i dobrze zagrzać, nie dając mu się wszakże przypalić. Przecedzony sok wlać w kociołek i niech się gotuje ze dwadzieścia minut, a wtedy dodać gorący cukier i mieszać aż się zupełnie rozpuści. Ponalewać w słoiki lub szklanki, szczelnie zamknąć i postawić na słońcu aż się galareta zetnie.

Konfitury Ananasowe.

Dojrzałe ananasy obrać i pokrajać w kostkę; uczynić to należy wieczorem. Na każdy funt pokrajanego owocu wziąć funt cukru, posypać tym cukrem ułożone w donicy ananasy i niech tak stoi przez noc. Na drugi dzień rano wlać wszystko w kociołek i gotować aż ananas będzie miękki i klarowny, a wtedy dodać nieco soku cytrynowego, raz jeden zagotować i napełnić słoiki. Nie dodawać wcale wody.

Galareta z Jabłek.

Wziąć dojrzałe kwaśne jabłka, pokrajać i

zalać bardzo małą ilością wody,poczem gotować aż się rozgotują, a wtedy wlać wszystką masę w trójkątny worek z rzadkiego płótna i powiesić nad podstawionem naczyniem. Gdy wszystek sok ścieknie, dodać trzy ćwierci kwarty cukru na każdą kwartę soku, postawić na ogniu i gotować piętnaście minut, licząc od czasu zagotowania, poczem pozlewać do szklanek i szczelnie zamknąć. Chcąc mieć dobrą galaretę, nie należy nigdy gotować więcej nad kilka szklanek naraz. Odmienny i bardzo miły zapach tej galarecie można nadać przez włożenie listka geraniowego do szklanki przed nalaniem w nią galarety; po pewnym czasie listek ten zżółknie i wypłynie na wierzch, a wtedy go wyrzucić.

Galareta z Zielonych Winogron.

Winogrona należy wybrać takie, które dopiero zaczynają dojrzewać, przebrać, umyć starannie; na ośm funtów winogron dodać filiżankę wody i gotować aż będą zupełnie miękkie, poczem pognieść i wszystek sok przecedzić przez rzadkie płótno, nie wyciskając wszakże. Tak otrzymany sok wlać napowrót w kociołek, zagotować i zeszumować, poczem dodać tyle cukru na miarę ile jest soku i gotować dwadzieścia minut, a następnie pozlewać do szklanek lub słoików i szczelnie zamknąć; najlepiej zalać parafiną.

Marmolada Rabarbarowa.

Na trzy funty łodyg rabarbarowych wziąć dwa funty cukru, dwie cytryny pokrajane na małe kawałeczki i uncyę gorzkich migdałów, oparzonych i rozłupanych na połówki. Wszystko

to włożyć w rądelek i gotować aż będzie gęste, a wtedy napełnić szklanki i przechować.

Marmolada Brzoskwiniowa.

Obrać dojrzałe brzoskwinie, wybrać pestki, pokrajać w małe kawałeczki. Na każdy funt tak pokrajanych brzoskwiń wziąć trzy ćwierci funta cukru. Do każdego funta cukru wlać filiżankę wody i zagotować, poczem zeszumować, włożyć brzoskwinie i gotować na silnym ogniu aż do miękkości, a wtedy rozetrzeć na miazgę i gotować dalej, aż będzie gęsta masa. Ponalewać w słoiki lub szklanki, szczelnie zamknąć i przechować.

Marmolada z Rajskich Jabłuszek.
(Crabapple).

Z ładnych rajskich jabłuszek wykrajać rdzeń wraz z ziarnkami, zalać taką ilością wody, aby zaledwie przykryła i rozgotować, poczem przecedzić przez rzadki worek i otrzymany płyn odstawić. Zalać jabłka małą ilością wody i rozgotować, poczem przetrzeć przez durszlak. Do masy tej wlać wygotowaną wodę z rdzeni, postawić wszystko na ogniu i gotować aż masa będzie gęsta, a wtedy dodać na każdy funt jabłek trzy ćwierci funta cukru i trzy cytryny, wymieszać i gotować dalsze czterdzieści pięć minut. Napełnić słoiki lub szklanki i zalać parafiną.

Galareta z Rajskich Jabłuszek.

Pokrajać rajskie jabłuszka, dolać trochę wody i gotować aż będą miękkie; przecedzić sok i gotować aż będzie klarowny. Dodać tyle cukru na miarę ile jest soku, poczem gotować po-

woli dwadzieścia minut, a następnie zlać w słoiki lub szklanki i szczelnie zamknąć.

Marmolada Mieszana.

Wziąć trzy cytryny, trzy pomarańcze i trzy grapefruit, starannie obmyć, wytrzeć, odkrajać końce, a owoce pokrajać wraz ze skórką w cieniutkie plasterki, poczem odrzucić wszelkie żyłki i grube błonki. Na każdą kwartę tak pokrajanych owoców wziąć trzy kwarty wody, wlać wszystko w rądel, przykryć i niech stoi dwadzieścia cztery godzin. Po upływie tego czasu postawić na ogień i gotować godzinę, następnie dodać tyle cukru na miarę ile jest masy i gotować na bardzo wolnym ogniu aż będzie gęsta galareta, a wtedy odstawić od ognia, napełnić słoiki lub szklanki, zalać parafiną i przechować.

Rabarbar Konserwowany.

Rabarbar daje się łatwo konserwować i zachowa swą świeżość przez czas długi; zakonserwowany pod jesień może być użyty zimą i będzie prawie tak dobry jak świeży W tym celu należy wybrać łodygi młode, pokrajać w pół-calowe kawałki, nakłaść w słoiki prawie do pełna i zalać czystą zimną wodą, poczem zamieszać posrebrzanym widelcem, aby wypłynęły na wierzch wszystkie pęcherzyki powietrza, jakie mogą się znajdować, a następnie napełnić słoiki wodą tak, aby się przelewała, założyć nowe krążki gumowe i szczelnie zakręcić pokrywki. Przechowywać należy w miejscu suchem, chłodnem i ciemnem, stawiając słoiki do góry dnem. Gdyby które ze słoików ciekły, należy je jak najśpieszniej użyć.

ROZDZIAŁ XVI.

Praktyczne Rady Domowe.

PRAKTYCZNE RADY DOMOWE.

Oparzenie.

Pierwszą czynnością, jeżeli się na kim zapali ubranie, jest położyć go na ziemi i jak najprędzej otulić kołdrą lub jakiem ubraniem, zaczynając od ramion, a to w tym celu, aby nie dopuścić do płuc gorącego powietrza i dymu. Gdyby nastąpiło omdlenie, co często się zdarza w wypadkach poważniejszego oparzenia, należy poparzoną osobę przywrócić jak najprędzej do przytomności; brandy z wodą okaże się zazwyczaj ku temu pomocną. Jeżeli poparzenie jest nieznaczne, wystarczy robić zimne okłady, a mianowicie umoczyć czyste płótno w zimnej wodzie i przyłożyć na ranę; w wypadkach poważniejszych, miejsce oparzone opłukać zimną wodą, lejąc ją cienkim strumieniem, skóry zaś nie obcinać, lecz przeciąć tylko przy brzegu pęcherza, aby wyszła zebrana pod nią woda, i wezwać lekarza. Jako środki gojące, polecają smarować wazeliną z dodatkiem odrobiny kwasu borowego (boric acid), lub też okłady oleju lnianego zmieszanego napół z wodą wapienną; na uśmierzenie bólu najlepszym środkiem ma być smarowanie smalcem zmieszanym ze zwykłą sodą do pieczenia. Powyższy sposób postępowania stosować należy we wszystkich ro-

dzajach oparzenia—tak płomieniem jak i gorącym płynem.

Skaleczenie.

W razie skaleczenia, które powołuje upływ krwi, pierwszą naturalnie rzeczą jest krwotok powstrzymać. Jeżeli skaleczenie jest nieznaczne, wystarczy ranę umyć zimną wodą i obwiązać płótnem; jeżeli krwotok jest takich rozmiarów, że życiu może zagrażać, należy naturalnie jak najśpieszniej wezwać lekarza, a zanim on przybędzie, zatamować krew przez zaciśnięcie rany palcami. Co do "środków gojących," to w ostatnich czasach opinia powag naukowych zdaje się przechylać ku zdaniu, że takie nie istnieją, a to na zasadzie następującej: Dotychczasowe środki na gojenie ran miały na celu zabicie zarazków i bakteryi, tymczasem mamy coraz więcej dowodów, że substancye takie, które są zdolne zniszczyć te zarazki, niszczą jednocześnie i komórki ciała, a więc ostateczny rezultat wcale korzystnym nie jest; najlepiej jest prawdopodobnie utrzymywać ranę w czystości a organizm w dobrym stanie, a resztę uczyni on sam. Do powyższego wniosku przyszli lekarze w doświadczeniach z rannymi podczas wojny europejskiej, a przyznać trzeba, że doświadczenie to było bardzo rozległe.

Jak się obchodzić z gazoliną.

Powodem wielu nieszczęść wypadków w kuchni jest gazolina. Posługiwanie się gazoliną do gotowania pokarmów jest dogodne i tanie, a więc coraz rozleglej jest stosowane pomimo niebezpieczeństwa. Niebezpieczeństwo nie jest

wielkie, o ile ktoś rozumie dobrze własności gazoliny i postępuje z nią ostrożnie.

Gazolina jako płyn nie jest niebezpieczniejszą od nafty, pali się szybko ale nie wybucha. Palącą się gazolinę łatwo można ugasić przez zasypanie jej mąką. W kuchennych piecach gazolinowych nie pali się płynna gazolina, tylko gaz z niej się wydzielający. Gaz ten jest niebezpieczny—dlatego, że łatwo dostać się może tam gdzie go niepotrzeba, lub wytworzyć się może i być obecnym tam, gdzie najmniej się go spodziewamy. Niechaj w rurce doprowadzającej płynną gazolinę ze zbiornika do fajerki będzie najmniejsza dziurka lub szczelina, a już powstaje niebezpieczeństwo Przez tę dziurkę lub szczelinę wyciekającą gazolina zamieniać się będzie w gaz, który buchnąć może płomieniem i spowodować nieszczęście. Gaz rzadko kiedy sam przez się nie buchnie płomieniem; ale zapali się natychmiast, gdy wejdzie w zetknięcie z czemśkolwiek palącem się. Tak naprzykład powstaje niebezpieczeństwo zapalenia się gazu z niepotrzebnie uchodzącej gazoliny, jeżeli w tym samym pokoju zaświecimy zapałkę lub wniesiemy do niego płonącą lampę.

Gaz z gazoliny, nie zmieszany z powietrzem, źle się pali; zmieszany z małą ilością powietrza —pali się lepiej; zmieszany z ilością powietrza mająca objętość cztery razy większa niż on sam — pali się silnie, równo i spokojnie; zmieszany z ilością powietrza ośm razy większą — pali się szybko, że poprostu w mgnieniu oka całkowicie się spala i powoduje eksplozyę. Siła eksplodująca gazu gazolinowego, zmieszanego z należytą ilością powietrza (jedna część gazu na

ośm części powietrza) jest nawet większa niż siła eksplodująca dynamitu. Z tym faktem liczyć się trzeba i zachowywać ostrożność. Gaz gazolinowy, rozcieńczony powietrzem w silnym stopniu, nie zapala się wcale i niebezpieczeństwa nie przedstawia.

Co robić by uniknąć niebezpieczeństwa przy używaniu gazoliny? Przedewszystkiem uważać, żeby gazolina płynna nigdy ze swego zbiornika nie uciekała przez żadną niepotrzebną szczelinę lub otwór. Nastepnie nigdy nie wnosić ani nie zapalać światła do miejsca takiego, gdzie zachodzi podejrzenie, że nagromadził się tam gaz z gazoliny. Gdy powonienie nas ostrzegło, że gaz znajduje sie w powietrzu — otwórzmy drzwi lub okna, przewietrzmy pokój, a wtedy dopiero zapalmy światło.

Do zbiornika przy piecu gazolinowym nigdy nie należy gazoliny dolewać, kiedy piecyk jest zapalony — tylko zawsze wpierw ogień w piecyku zgasić. Dlaczego? Nie z obawy, żeby gazolina w zbiorniku lub w bańce z której się ją nalewa, od ognia zapalić się miała, tylko dlatego, że od ognia pod fajerką piecyka mógłby się zapalić gaz, którego pewna ilość **napewno** znajduje się zarówno w zbiorniku (u góry ponad płynem), jak i w bańce.

Bańka, w której trzymamy gazolinę, nigdy nie powinna być szczelnie zamknięta; niech sobie ten gaz, co się w niej tworzy, swobodnie ulatnia w powietrze. Pamiętajmy, że dopóki gazolina jest zimna, gazu w niej ulatnia się bardzo mało, strata więc jest niewielka. Gaz z otwartej bańki gazoliny nieogrzanej odrazu miesza się z powietrzem w takiej proporcyi, że za-

palić się nie może. Gdy bańka z gazoliną jest zatkana, gaz w niej, ciągle po trochu się ulatniając, doprowadzi w końcu do tego, że zmiesza się z powietrzem w stosunku jeden do ośmiu— a powyżej było już powiedziane, jak dalece taka mieszanina gazu z powietrzem jest niebezpieczna. Bańki z gazoliną, która jakiś czas była szczelnie zatkana, nigdy nie należy otwierać w pobliżu ognia jakiegokolwiek, płomyka lampy, świecy, zapałki—bo o eksplozyę w takim razie bardzo łatwo. Otworzyć bańkę i zostawić do następnego dnia rano; wtenczas dopiero będzie bezpieczna.

W pobliżu ognia, płomienia lampy lub świecy itd., nigdy nie czyścić gazoliną żadnych rzeczy, niczego w gazolinie nie prać. Wogóle nie robić z gazoliną zgoła nic przy świetle sztucznem, wieczorem, tylko bez światła we dnie, a wtedy jeszcze pamiętać, że wybuch może nastąpić, jeżeli w tym samym pokoju jest piec i ogień rozpalony w piecu.

Gaz z gazoliny ulatnia się w ilościach największych, kiedy gazolina jest ogrzana, gorąca. W piecyku gazolinowym gazolina-płyn zimną rurką dochodzi do takiego miejsca, gdzie rurka jest ogrzana—i tam dopiero w gaz się zamienia. Skoro tylko zamieniła się w gaz, zaraz zaczyna wytwarzać ciśnienie. Pod wpływem tego ciśnienia wychodzi dziurkami w fajerce z pewnym szumem, który wyraźnie słyszeć można. Wychodząc—spala się i wytwarza ciepło. Ale przypuścimy, że dziurki, któremi gaz wychodzi, będą zatkane—co nastąpi wówczas? Prawdopodobnie nastąpi to, że ciśnienie wewnątrz rurki zrobi się za wielką, rurka pęknie i odrazu duża

ilość gazu buchnie płomieniem. Od płomienia tego zapalić się może nawet i gazolina-płyn w zimnej części rurki, oraz gazolina w zbiorniku. Uważać tedy zawsze trzeba przed zapaleniem piecyka, czy dziurki nie są pozatykane w fajerce, bo niebezpieczeństwo z tego powodu jest wielkie.

Istnieje jeszcze jeden rodzaj niebezpieczeństwa, dotyczącego zarówno gazolinowych jak gazowych pieców kuchennych, że gaz z jakiegoś powodu nagromadzi się "pod blachą" (w rurze do pieczenia). Gaz tam nagromadzony zapali się płomieniem nawet sam rzez się, bez wejścia w zetknięcie z ogniem, jeżeli gorąco jest dostatecznie wielkie, a zwłaszcza jeżeli "rura do pieczenia" zamknięta jest bardzo szczelnie, że gaz nie może uciekać, bo wtedy wewnątrz rury wytwarza się ciśnienie, które pomaga gorącu do zapalenia gazu.

I wreszcie o tem pamiętajmy, że gazolina nigdy nie powinna być używana do polewania drzewa opałowego, żeby się ogień łatwiej rozpalił w piecu. Do tego celu można używać naftę (kierosynę) — i to z ostrożnością jaknajwiększą, ale gazoliny—w żadnym razie.

Bańkę do gazoliny mieć innego kształtu i pomalowaną na inny kolor, niż bańka do nafty, żeby nie pomylić się i nie wziąć jednej zamiast drugiej nawet pociemku. Bańki z gazoliną nie trzymać nigdy w mieszkaniu, gdzie jest ogień i jest ciepło, tylko w sionce, albo w drwalni, albo w innem jakiemś miejscu chłodnem i od ognia bezpiecznem.

RADY PRAKTYCZNE.

Na wybielenie twarzy lub rąk, opalonych od słońca, radzą umyć roztworem zwykłej sody do pieczenia z dodatkiem małej ilości soku cytrynowego, a następnie sokiem niedojrzałych winogrom.

Na usunięcie zmarszczek na twarzy polecają środek następujący: jedna uncya białego wosku, dwie uncye miodu, dwie uncye soku z cebulek liliowych; wszystko to rozpuścić na ogniu i dobrze wymieszać.

Następujący preparat ma być dobry na usunięcie piegów: Uskrobać drobno ćwierć funta dobrego mydła i wsypać w kwartę wrzącej wody, odstawić od ognia i mieszać aż ostygnie, poczem dodać ćwierć kwarty spirytusu winnego i ćwierć uncyi olejku rozmarynowego (oil of rosemary); wymieszać należycie.

Aby przedmioty żelazne nie rdzewiały, jak naprzykład piece gdy są nieużywane w czasie lata, posmarować je lekko następującą mieszaniną: Roztopić razem trzy części smalcu i jedną część smoły drzewnej. Aby węgle w piecu paliły się lepiej, wrzucić na ogień łyżkę zwykłej soli kuchennej.

Najlepszym środkiem na odpędzenie komarów ma być nafta; jeżeli nią posmarować ręce i twarz, komary nie będą dokuczały.

Aby zabrudzonym pozłacanym ramom od obrazów nadać połysku: Do szklanki wody wsypać tyle kwiatu siarczanego, aby woda była złotawa; rozetrzeć cztery cebule i gotować w tej wodzie, poczem przecedzić i roztworem tym smarować ramy, używając do tego miękkiego pędzelka. Po wyschnięciu ramy będą jak nowe.

Aby stalowe pióra nie rdzewiały, radzą wrzucić w kalamarz z atramentem kilka starych stalek lub gwoździ.

Wszelkie klejnoty i biżuterya najlepiej się czyszczą wodą z amoniakiem; następnie wytrzeć do sucha płótnem, a na koniec zamszem.

Myjąc srebro stołowe, dodać łyżeczkę amoniaku do mydlin, które muszą być bardzo gorące; umyć, wytrzeć ręcznikiem i następnie kawałkiem skórki zamszowej. Jeżeli będziemy postępować w ten sposób, to żadne proszki do polerowania nie będą potrzebne.

Myjąc okna, a także wszelkie przedmioty szklane, dodać zawsze trochę amoniaku do wody, a oszczędzi to dużo pracy i nada przedmiotom szklanym połysku.

Jeżeli mięso nie jest zupełnie świeże, wrzucić kawałek węgla drzewnego w rądelek, w którym się gotuje.

Przy myciu słoików od konfitur lub marynat, aby usunąć z nich stęchliznę, wsypać małą łyżeczkę sody do pieczenia w każdy słoik i nalać gorącej wody, poczem zamknąć i dobrze wstrząsnąć kilkanaście razy.

Domową polityrę do mebli przyrządzić można w sposób następujący: wziąć jednakową ilość oleju lnianego, terpentyny, octu i spirytusu winnego i zmieszać; przed każdem użyciem

butelkę należy dobrze wstrząsnąć, umoczyć kawałek płótna i pociągnąć po meblach, a następnie wytrzeć suchem płótnem.

Aby muchy nie siadały na pozłacanych ramach obrazów, ugotować cztery cebule w półkwaterku wody i odwarem tym posmarować ramy, używając do tego miękkiego pędzelka lub szczoteczki.

Aby uczynić papier nieprzemakalnym, posmarować go mieszaniną lakieru kopalowego (copal varnish), terpentyny i oleju lnianego w równej ilości; smarować zwyczajnym pędzlem i wysuszyć.

Wodę kolońską przyrządzić można w domu w sposób następujący: do pół kwarty spirytusu dodać trzydzieści kropli olejku cytrynowego, trzydzieści olejku bergamotowego i dobrze wymieszać, a następnie dolać pół małej filiżanki wody.

Poczerniałe okienka z miki lub "isinglass" w piecach najlepiej jest umyć rozcieńczonym octem; jeżeli nie będą czyste odrazu, namoczyć je w occie na parę godzin.

Aby uśmierzyć ból w razie oparzenia, posypać na miejsce dotknięte nieco zwykłej sody do pieczenia, lub też rozpuścić sodę w wodzie, umoczyć kawałek płótna i przykładać.

Najlepszym środkiem na ukąszenie pszczoły lub osy ma być zwyczajna ziemia, zmieszana z wodą na gęstą masę, jak błoto. Przyłożyć należy natychmiast na miejsce dolegające.

Aby zatamować krew w razie małego skaleczenia, posypać ranę mąką i obwiązać płótnem.

Płyn do przechowywania jaj na zimę: Funt wapna i pół kwarty soli rozpuścić w trzech ga-

lonach wody, zamieszać i niech stoi całą noc. Nazajutrz przecedzić, dodać trzy łyżki kremotartaru (cream of tartar) i zalać jaja ułożone w glinianym słoiku.

Aby ułatwić siekanie fig i rodzenków, zalać je wrzącą wodą i postawić tak kilka minut.

Mięso wołowe można przechować w świeżym stanie czas długi jeżeli je zalać następującym roztworem: Na każdy galon wody wsypać półtora funta soli; na każde pięćdziesiąt funtów mięsa dodać pół uncyi saletry i pół łyżki mielonego pieprzu. Roztwór ten należy zagotować i zalać nim na gorąco ułożoną wołowinę, poczem szczelnie zamknąć.

Wycisnąć sok z cebuli najlepiej jest w ten sposób, że przekrajaną na pół nieobraną cebulę kładzie się na tartą i kręci nią w jednem miejscu nad podstawionym spodeczkiem.

Aby pleśń się nie formowała na wierzchu butelek z catsupem lub słoików z piklami, radzą dodać łyżkę tartego chrzanu do każdej kwarty tych marynat.

Gorący chleb najłatwiej daje się krajać gorącym nożem.

Ażeby gwóźdź wchodził łatwiej w twarde drzewo, należy go posmarować mydłem.

Cytryny dają się najlepiej przechować zalane zimną wodą, którą należy zmieniać przynajmniej raz na tydzień.

Jako lekarstwo na kaszel polecają odwar z kwiatu czerwonej koniczyny; odwar ten następnie należy gotować z cukrem lub miodem aż dojdzie do gęstości syropu.

Najlepszym środkiem na ból gardła jest płukanie roztworem zwykłej soli kuchennej.

Aby odświeżyć chleb zczerstwiały, zawinąć bochenek w ręcznik i zanurzyć we wrzącej wodzie na kilkanaście sekund, a następnie wstaje wrzącą wodą i pozostawić tak kilka minut.

Aby zerwane kwiaty nie zwiędły, wsypać do wody, w której stoją, łyżeczkę sody do pieczenia lub saletry.

Zmarznięte kartofle można odtajać i będą zdatne do użytku, jeżeli zalać je zimną wodą i trzymać w niej trzy dni.

Nakrycie Stołu.

Jakkolwiek eleganckie nakrycie i zastawa stołu zależą w wielkiej mierze od gustu i innych warunków, a więc dokładnych wskazówek w tym względzie dać nie można, to wszakże są pewne zasady ogólne, których przestrzegać należy i które wszędzie dadzą się zastosować. W rozdziale niniejszym mowa tylko o zwyczajach panujących w Stanach Zjednoczonych; chociaż wzięły one początek w Europie, głównie w Anglii i Francyi, uległy jednakże w Ameryce pewnym zmianom tak, że różnią się już znacznie.

Główną ozdobą stołu i to używaną przy wszelkich okazyach, są kwiaty i rośliny ozdobne. Na dużych stołach, zastawionych na kilkanaście osób, używa się zazwyczaj trzech bukietów: największy na środku, a dwa mniejsze na końcach stołu; lub też bukiet kwiatów na środku, a żardynierki z paprocią lub inną rośliną ozdobną na końcach. Przy okazałych ucztach dają mniejsze bukieciki kwiatów do każdego nakrycia. Oprócz kwiatów, do ozdoby użyte być mogą naczynia kryształowe, czyli jak tu nazy-

wają ze "rzniętego szkła", bądź to razem z kwiatami, bądź z owocami; tu wszakże zaznaczyć należy, że podczas gdy w Europie patery z owocami stanowią główną ozdobę stołu, to w Ameryce patery takie mało są używane, a owoce jako ozdoba grają rolę bardzo podrzędną. W zastawianiu stołu przestrzegać naturalnie należy symetryi, aby wszystko tworzyło harmonijną całość, a także unikać przesady, albowiem nadmiar ozdób jest równie zły jak i ich brak. Jeżeli na stole jest wino, to przy każdem nakryciu powinno być tyle kieliszków, ile jest gatunków wina.

Porządek potraw jest następujący: Ostrygi surowe, które podaje się wraz z jedną połową muszli; zupa; ryba; entre, czyli jakaś potrawa z siekanego mięsa; pieczeń lub pieczyste; legumina; ser i deser; kawa lub herbata.

Wazę z zupą stawia się przed gospodynią i ona zupę nalewa. Półmisek z pieczenią lub pieczystem stawia się przed gospodarzem i on kraje mięso, kładzie na talerze i po kolei podaje gościom wokoło. Gdzie jest służba, tam ona wykonywa tę czynność w kuchni i podaje na stół mięso już pokrajane.

W święta i inne dni uroczyste dekoracye stołu powinny odpowiadać okazyi, a wtedy grają one równie ważną rolę jak i kwiaty. W święta narodowe i uroczystości historyczne Amerykanie robią użytek z flag i barw narodowych, ubierając niemi tak stoły jak i mieszkanie.

O Gotowaniu Jarzyn.

Książki kucharskie, wydane w Europie, zalecają zagotować najpierw jarzyny i wodę odcedzić, poczem zalać inną wodą i w niej dokończyć gotowania, a wody tej ma być jak najwięcej. Książki amerykańskie, szczególniej wydane w ostatnich latach kilku, różnią się w tym względzie zasadniczo, albowiem radzą gotować wszelkie jarzyny w jak najmniejszej ilości wody, a o odlewaniu tej wody i mowy nawet być nie może.

Zaleta sposobu pierwszego ma być ta, że jarzyny posiadają pewną gorycz i "surowiznę," która pozostaje w pierwszej wodzie, a więc jarzyny gotowane w dwóch wodach mają być smaczniejsze.

Zwolennicy gotowania w jednej wodzie i to w małej jej ilości twierdzą, że większość soli mineralnych, zawartych w jarzynach, a które to sole są pożywne i niezbędne dla organizmu ludzkiego, pozostają w wodzie, a więc odlewając tę wodę wyrzucamy składniki, które dla nas posiadają największą wartość pożywną.

Nie ulega wątpliwości, że oba twierdzenia są słuszne, a zatem każdy ze sposobów powyższych posiada swe zalety i wady; zdaje się wszakże, iż sposób amerykański, jako uwzględniający stronę praktyczną, bardziej zasługuje na uznanie. Kartofli nie radzą wcale gotować, lecz piec i jeść wraz ze skórką; kartofle gotowane w mundurach mają być o wiele pożywniejsze od obieranych.

Dodać tu należy, że jarzyny takie jak szparagi, szpinak, kalafiory itp., ugotowane w małej ilości wody i podane z sosem na wodzie, w której się gotowały, posiadają pewną gorycz i nie smakują tak dobrze, jak gotowane w dwóch wodach, ale to tylko z początku i wkrótce można się do tego przyzwyczaić.

Temperatura Win.

Wszelkie wina czerwone podają się ciepłe, a białe zimne. Najzimniejsze powinny być wina szampańskie, bo podawać je należy o temperaturze 34 stopni Fahrenheita; sherry 40 stopni; białe kwaśne wina 45 stopni; sauterne 50 stopni; port 55 stopni; madeira 65 stopni; bordeaux 70 stopni, claret 75 stopni.

Bielenie ścian.

Funt ryżu zalać pięcioma galonami wody i gotować aż będzie zupełnie miękki, poczem przetrzeć go przez durszlak lub sito i otrzymaną masę wlać napowrót do wody, którą postawić na ogniu. Gdy się zagotuje, wsypać pek najlepszego wapna, zmieszanego z funtem soli; zagotować i pobielać ściany na goraco. Bielidło to jest bardzo trwałe i posiada połysk, którego nie można otrzymać w żaden inny sposób.

Miary i Wagi.

Strychowana filiżanka mąki, mleka lub innego płynu zawiera ćwierć kwarty.

Dwie filiżanki masła ważą jeden funt.

Dwie i pół filiżanki sproszkowanego cukru ważą jeden funt.

Dwie filiżanki mleka, czyli pół kwarty, ważą jeden funt.

Trzy filiżanki mąki kukurydzanej (corn meal) ważą jeden funt.

Dziesięć jaj średniej wielkości ważą jeden funt.

Cztery małe filiżanki suchej mąki ważą jeden funt.

Dwie filiżanki siekanego mięsa, dobrze ubitego, ważą jeden funt.

Jedna czubata łyżka cukru ziarnistego waży jedną uncyę.

Dwie czubate łyżki mąki ważą jedną uncyę.

Dwie łyżki mleka, octu lub innego płynu ważą jedną uncyę.

Dwie czubate łyżki mielonej kawy lub sproszkowanego cukru ważą jedną uncyę.

Filiżanka tartego chleba lub bułki waży ćwierć funta.

Jedna średnia cytryna zawiera łyżkę soku.

Filiżanka drobno usiekanego łoju waży ćwierć funta.

Czubata filiżanka brunatnego cukru waży pół funta.

Czubata filiżanka rodzenków, dobrze ubitych, waży pół funta.

Tabela Czasu na Gotowanie i Pieczenie.

Gotowanie.

Baranina—15 minut na funt.
Brukiew—30 do 45 minut.
Buraki młode—45 minut do 1 godziny.
Buraki stare—4 do 6 godzin.

Cebula—45 minut do 2 godzin, zależnic od wielkości.

Dynia—20 do 30 minut.

Fasola strączkowa—1 do 2 godzin.

Groch—20 do 50 minut.

Indyk—15 do 18 minut na funt.

Kalafiory—20 do 30 minut.

Kapusta zwyczajna—30 do 70 minut.

Kapusta brukselska—15 do 25 minut.

Kartofle zwyczajne—20 do 30 minut.

Kura—1 do 1½ godziny.

Kartofle słodkie—15 do 25 minut.

Kukurydza—10 do 20 minut.

Marchew stara—1 godzina lub dłużej.

Ostrygi—3 do 5 minut.

Pasternak—30 do 45 minut.

Pomidory—15 do 20 minut.

Ryż—20 do 30 minut.

Salcyfie—45 do 60 minut.

Szpinak—20 do 30 minut.

Szynka—4 od 6 godzin.

Szparagi—20 do 35 minut.

Ryby małe—6 do 8 minut.

Ryby duże—10 do 20 minut na każdy funt.

Wołowina świeża—4 do 6 godzin.

Wołowina peklowana—4 do 8 godzin, zależnie od wielkości.

Pieczenie.

Baranina, mało wypieczona—10 minut na każdy funt.

Baranina, dobrze wypieczona—15 minut na każdy funt.

Barania łopatka nadziewana—15 do 35 minut na każdy funt.

Bułeczki na drożdżach—15 do 30 minut.

Cielęcina, dobrze wypieczona — 18 do 30 minut na każdy funt.

Bułeczki na proszku—10 do 25 minut.
Ciasto owocowe—2 do 3 godzin.
Chleb w bochenkach—40 do 60 minut.
Ciasto tortowe—15 do 20 minut
Ciasto na paje—30 do 45 minut.
Gęś 8 do 10 funtów—2 do 2½ godzin.
Kaczka domowa—1 do 1½ godzin.
Kaczka dzika—12 minut na funt.
Kartofle—30 do 45 minut.
Indyk 8 do 10 funtów—12 minut na funt.
Jagnięcina, dobrze wypieczona—15 do 18 minut na funt.

Kura—15 minut na każdy funt.

Fasola z wieprzowiną—6 do 8 godzin.

Ryby duże—10 minut na funt.

Ryby małe—20 do 30 minut.

Szynka—15 minut na każdy funt.

Wieprzowina, dobrze wypieczona—30 minut na każdy funt.

Sarnina, mało wypieczona—10 minut na każdy funt.

Wołowina dobrze wypieczona—12 do 15 minut na każdy funt.

Wołowina mało wypieczona—8 do 10 minut na każdy funt.

Smażenie.

Befsztyk—5 do 15 minut, zależnie od grubości.

Gołębie—15 do 20 minut.

Kartofle—3 do 6 minut.

Kurczęta—15 do 20 minut.

Kotlety—8 do 12 minut.

Ryby—6 do 15 minut.

Wątroba—5 do 10 minut.

Wywabianie Plam.

Plamy od atramentu. Ponieważ rozmaite są składniki wchodzące w skład atramentu, przeto i sposoby wywabiania plam muszą się różnić odpowiednio. Podstawą atramentu zwyczajnego są najczęściej sole żelaza, a plamy najlepiej dają się wywabić sokiem cytryny, lub też kwasem szczawiowym (oxalic acid); w niektórych wypadkach można także użyć mleka lub maślanki; sok cytrynowy używa się przy plamach na materyach delikatnych, które kwas szczawiowy mógłby uszkodzić. Plamy od atramentu na dywanach, które już zaschły, radzą wywabiać w sposób następujący: zarobić na masę nieco maślanki ze zwykłą solą kuchenną i wetrzeć tę masę obficie na miejsce splamione, przykryć papierem i pozostawić w spokoju sześć godzin, poczem wyprać ciepłą wodą z amoniakiem; jeżeli plama jeszcze nie zeszła, wytrzeć do sucha i powtórzyć operacyę. Jeżeli plama jest świeża, umyć ją zbieranem mlekiem, używając do tego gąbki, a nakoniec umyć ciepłą wodą z amoniakiem. Plamy od atramentu

alizarynowego dają się wywabić kwasem winnym (tartaric acid); jeżeli plama jest na materyi delikatnej lub kolorowej, kwas należy rozcieńczyć wodą, inaczej bowiem miejsce splamione wypłowieje. Plamy od atramentu do kopiowania nalepiej jest wywabić roztworem pięciu części alkoholu i jednej części amoniaku; jeżeli plama jest na białej materyi płóciennej lub bawełnianej, użyć roztworu jednej części amoniaku na trzy części wody.

Plamy od rdzy. Jeżeli plama jest świeża, wywabić ją łatwo za pomocą soku cytrynowego i soli kuchennej, wcierając tę mieszaninę w plamę; jeżeli plama jest starsza, pozostawić należy na niej sok z solą na czas dłuższy. Inny sposób jest wcierać palcami suchą sproszkowaną magnezyę w plamę pozostawić ją na materyi parę godzin i następnie zmieść Radzą także używać sole cytrynowe (salts of lemon), rozpuszczone w ciepłej wodzie.

Plamy od trawy. Natrzeć gęstą melasą, pozostawić tak na parę godzin i następnie wymyć starannie wodą z mydłem.

Plamy tłuste zejdą, jeżeli je starannie wymyć wodą z amoniakiem i mydłem.

Plamy od kawy lub herbaty. Zwilżyć plamę zimną wodą, pokryć gliceryną i pozostawić tak dwie lub trzy godziny, poczem wyprać w zimnej wodzie z mydłem. Jeżeli plama nie zniknie od razu, operacyę tę powtórzyć.

Plamy od owoców i wina. Wyprać w zimnej wodzie, a następnie umoczyć w roztworze ły-

żeczki kwasu szczawiowego (oxalic acid) w filiżance wody deszczowej; po wyjęciu natychmiast wyprać w czystej wodzie z mydłem.

Owady i Pasożyty.

Karaluchy. Najlepszym środkiem na wytępienie karaluchów jest boraks, który dla nich stanowi silną truciznę, a organizmowi ludzkiemu żadnej prawie nie przynosi szkody. Chcąc karaluchy wytruć, zrobić mieszaninę z jednej części kakao, dwóch części krochmalu i ośmiu części boraksu; posypać tą mieszaniną wszystkie miejsca, gdzie karaluchy się znajdują. Jeżeli posypać sam boraks, to karaluchy się z tych miejsc wyniosą. Radzą także porozkładać obierzyny od świeżych ogórków, które także są dla karaluchów trucizną.

Komary. Komary nie znoszą olejków lotnych, a najskuteczniejszym ma być "Oil of pennyroyal," sprzedawany w aptekach; chcąc wypędzić komary z mieszkania, należy pokropić tym olejkiem ściany; do tego samego celu można również użyć kamfory, której kawałeczek trzymać w łyżce blaszanej nad płomieniem aż wyparuje. Dobrym także środkiem jest zwykła nafta.

Gąsienice (liszki). Radykalnym środkiem na wytępienie gąsienic na roślinach i drzewach jest arszenik; specyalne preparaty na ten cel znajdują się w handlu, a najbardziej rozpo-

wszechnionym jest tak zwany "Paris Green." Proszkiem tym okurza się rośliny, po poprzedniem zmieszaniu go z mąką, biorąc jedną część proszku na sto części mąki, lulb też rozprowadza wodą—dwie łyżeczki proszku na dwa galony wody—i skrapia rośliny. Ponieważ Paris Green jest silną trucizną, należy się z nią ostrożnie obchodzić; rośliny, posypane lub oblane roztworem tej trucizny, nie mogą być już użyte na pokarm. Chcąc zniszczyć gąsienice na warzywach, gdzie arszenik nie może być użyty, pokropić je mieszaniną następującą: wlać w kociołek kwartę wody i kwartę nafty, dodać funt drobno pokrajanego mydła do prania, postawić na gorącym piecu i mieszać, aż mydło się rozpuści i płyn będzie jednolity; płyn ten rozprowadzić przed użyciem czterema galonami wody i skrapiać miejsca napastowane przez gąsienice.

Mole. Wszelkie olejki aromatyczne mogą być użyte z dobrym skutkiem na mole; powszechnie używane są: terpentyna, benzyna, kamfora, naftalina (sprzedawana w aptekach w postaci białych kulek, zwanych "moth balls") i inne. Gdzie dla ich przykrego zapachu lub innych przyczyn powyższe substancye nie dadzą się zastosować, radzą użyć mieszaniny następującej: wziąć po równej ilości bobu tonka (Tonka beans), kminu, gałki muszkatołowej i gwoździ-

ków, dodać tyle miecznika florentyńskiego (Florentine orris root) ile jest wszystkich powyższych substancyi razem wziętych, zmieszać i ponasypywać w małe woreczki, które następnie włożyć pomiędzy ubranie lub bieliznę. Wszystke powyższe substancye muszą być sproszkowane.

Mrówki. Wypędzić z mieszkania mrówki można przez posypanie miejsc, gdzie się gnieżdżą, jedną z następujących substancyi: sproszkowana gorczyca, tabaka, proszek perski (Insect powder), siarka, kamfora, sproszkowane gwoździki: lub też pokropić naftą, olejkiem cedrowym (oil of cedar), terpentyną itp. Chcąc mrówki wytruć, użyć do tego sproszkowanego boraksu z cukrem, lub też nasypać samego boraksu w szczeliny.

Mszyce. Na wytępienie mszyc na roślinach polecają pokropić je roztworem ałunu w wodzie, biorąc na wagę jedną część ałunu na pięćdziesiąt części wody. Wywar tytoniu może być także użyty.

Muchy. Aby muchy nie siadały na ramach obrazów i luster, posmarować ramy wywarem z cebuli, używając do tego pędzelka. W tym celu należy gotować dwie lub trzy cebule w półkwaterku wody aż będą zupełnie miękkie, poczem cebule wyjąć.

Pchły. Najlepszym środkiem na pchły jest proszek perski (insect powder). Chcąc je wygubić u psa lub kota, wziąć głęboką skrzynkę bez pokrywy, na dno nakłaść siana lub słomy, poczem umieścić w niej psa lub kota w postawie stojącej dobrze całego natrzeć proszkiem. Ponieważ pchły proszku perskiego nie znoszą, pouciekają one na dno skrzynki i schowają się w siano, które wtedy należy natychmiast wyrzucić na podwórze i spalić.

Pluskwy. Zmieszać terpentynę na pół z naftą i smarować kąty łóżka, gdzie pluskwy się gnieżdżą: można także szprycować szczeliny gazoliną, benzyną, terpentyną lub naftą. Gdzie pluskwy zagnieździły się do tego stopnia, że sposób powyższy jest bezskutecznym, pozostaje środek radykany, a mianowicie dym siarki który się stosuje w sposób następujący: kawałek blachy żelaznej położyć na podłodze, nasypać na nią rozżarzonych węgli, a na to sproszkowanej siarki; poprzednio należy pozatykać wszelkie szczeliny, a drzwi i okna muszą być szczelnie zamknięte. W pół godziny po spaleniu siarki drzwi i okna pootwierać i cały pokój dobrze wyszorować. W aptekach sprzedają siarkę specyalnie na ten cel przygotowaną i znana pod nazwą "sulphur candle." Dym siarki zabija wszelkie owady, a także i rośliny.

SPIS RZECZY.

ROZDZIAŁ I.

Zupy Mięsne.

Zupy Postne.

Zupy Zimne.

ROZDZIAŁ II.

ROZDZIAŁ III.

Wołowina.

Cielęcina.

Baranina.

Wieprzowina.

ROZDZIAŁ IV.

ROZDZIAŁ V.

ROZDZIAŁ VI.

ROZDZIAŁ VII.

ROZDZIAŁ VIII.

ROZDZIAŁ IX.

ROZDZIAŁ X.

ROZDZIAŁ XI.

Leguminy i Desery, stronica............. 331

ROZDZIAŁ XII.

Ciasto i Pieczywo, stronica............... 365

ROZDZIAŁ XIII.

Buterszny ty i Kanapki, stronica........... 397

ROZDZIAŁ XIV.

Napoje i Trunki, stronica................. 407



